

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Apríl 2014

Mazanec

Tento najstarší druh obradného pečiva zo sladkého kynutého cesta zdobí počas Veľkej Noci sviatočné stoly mnohých domácností. Dôležité kresťanské sviatky si bez *Mazanca* – veľkonočného bochníka plného hrozienok – ani nevieme predstaviť!



Na mazance je **Zmes JPM** viac než vhodná, pretože umožňuje remeselnú aj priemyslovú výrobu jemného kynutého pečiva s maslovou arómou.

Zmes dodá Vaším výrobkom tieto vlastnosti:

- stabilné a plastické cesto výborne strojovo spracovateľné,
- soft charakter jemnej a šťavnatej striedky konečných výrobkov,
- ideálny objem pečiva,
- predĺženú čerstvosť balených výrobkov,
- vôňu maslového pečiva a vanilky.



IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Apríl 2014

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (v %)
Pšeničná múka hladká svetlá	100,000
Zmes JPM	12,000
Cukor krupicový	3,000
Olej jedlý	12,000
Droždie čerstvé	6,000
Voda pitná, cca.	45,000 l

Odporúčený technologický postup:

Vymiesiť voľnejšie cesto na záraz, ktoré po vyzretí podeliť podľa požadovanej hmotnosti hotových mazancov. Stočiť do tvaru bochníkov a odsadiť na plechy. Nechať kysnúť a nakoniec mašľovať vajcom.

Pred vlastným pečením narezať povrch do tvaru kríža alebo do iného ornamentu.

Doba hnetenia:	6 + 3 min.
Teplota cesta:	25 - 28 °C
Odležanie:	15 min.
Kysnutie:	90 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Doba pečenia:	35 min.



IREKS ENZYMA, s.r.o.
Vyšná Šebastová 262
080 06 Prešov
SLOVENSKO
Tel.: +421 517 470 000
Fax: +421 517 716 168
ireks@ireks.sk
www.ireks.sk

IREKS