

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Máj 2012

Cmarový chlieb

Cmarová zmes a z nej vyrobený Cmarový chlieb je cestou návratu k klasickým výrobkom, ku ktorým majú spotrebitelia dôveru. Zvyšujúci dopyt po tradičnej kvalite a chuti, vzrastajúci pocit dôvery k potravinám vyrobeným z domácich surovín a podľa pôvodných receptúr, to sú dôvody úspechu Cmarovej zmesi.



Vysoký obsah mliečnych produktov vo forme sušeného cmaru a srvátky prinášajú v Cmarovom chlebe zvýšenú nutričnú hodnotu o plnohodnotné mliečne bielkoviny a súčasne dodáva nezameniteľnú chuť po mlieku a masle. Cmarový chlieb je veľmi vláčný, pri balenom tak oceníte jeho predĺženú trvanlivosť.



IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Máj 2012

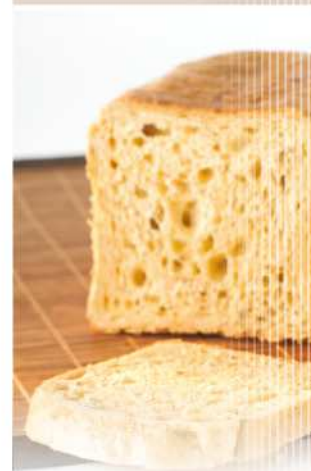
Odporučená receptúra:

Suroviny	
Pšeničná múka hladká svetlá	35,00
Pšeničná múka chlebová	35,00
Ražná múka chlebová	30,00
Cmarová zmes	15,00
Soľ jemná	2,20
Droždie pekárske	2,50
Voda pitná	80,00

Odporučený technologický postup:

Doba miesenia:	5 + 4 min.
Teplota cesta (°C):	26-28 °C
Zrenie cesta:	20 min.
Kysnutie:	45 - 50 min.
Teplota pečenia (°C):	250 - 210 °C
Doba pečenia:	45 - 50 min.

Cmarová zmes je kompletná zmes, ktorá sa pridáva k múke v dávke 15 % a chlieb sa vyrába obvyklým technologickým postupom na záraz.



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

IREKS