

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Máj 2013

VEČERNÝ CHLIEB

Zmes na výrobu špeciálneho chleba s vysokým obsahom bielkovín. Vynikajúci chuťový zážitok, pri ktorom sa môže aj konečný spotrebiteľ v rámci svojej diéty tešiť na čerstvý plátok chleba aj večer. Menej sacharidov a viac bielkovín – to sú hlavné znaky nášho výrobku **VEČERNÝ CHLIEB**.



Iba 10,3 g sacharidov a 25,8 g bielkovín

- pre všetky alternatívne výživové formy, ktoré sa zakladajú na večernej
- redukcii príjmu sacharidov na úkor zvýšeného príjmu bielkovín

Bohatá na olejnaté semená a sójový šrot

- výživovo vysoko hodnotná

Priame vedenie bez zápary

- racionálne pri výrobe



IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Máj 2013

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (kg)
VEČERNÝ CHLIEB	7,800
Ľanové semienko	1,300
Jadrá slnečnicové	0,900
Droždie čerstvé	0,250
Voda pitná, cca.	8,800 l

Odporúčený technologický postup:

Doba miesenia: 8 + 3 – 4 minúty; podľa typu stroja

Teplota cesta: 27 – 28 °C

Odležanie: cca. 10 minút

Navážka: 0,600 kg pre voľne ložené chleby
2 x 0,450 kg v toastovej forme

Spracovateľský postup:

po odležaní cesta klonky odvážiť a spracovať. Povrch klonkov zvlhčiť a vyváľať v zmesi olejnatých semien zo sezamu, ľanového semienka a slnečnice v pomere 2:1:1. Nakoniec vložiť do vymastených foriem. Povrch voľne ložených klonkov podľa želania narezať a dať kysnúť. Po cca. $\frac{3}{4}$ kysnutia sádzať s parou. Po cca. 2 minútach otvoriť odťah. Chlieb pieť pri otvorenom odťahu.

Teplota pečenia: o 10 °C nižšia ako u žemlí, klesajúc

Doba pečenia: 50 – 60 minút, podľa veľkosti (teplota v jadre 98 °C)

Výživové hodnoty (100 g chleba obsahuje):

Energia	1105 kJ (264 kcal)
Bielkoviny	25,8 g
Sacharidy	10,3 g
z toho cukry	2,1 g
Tuky	11,4 g
z toho NMK	1,6 g
Vláknina	8,7 g
Sodík	0,5 g



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