

## Pastiersky chlieb

Návrat do 13. storočia, kedy sa všetko obyvateľstvo živilo pastierstvom a lovom.

K výbave pastiera patrila kožený vak, v ktorom mal sušené ovocie, syr a chlieb, ktorého potreboval čo najviac.

A preto bol tento chlieb pečený tak, aby bol úsporný na miesto, spôsobom tesne vedľa seba, aby sa jednotlivé bochníky dotýkali.

Boli aj menej vypečené, šľavnaté a dlho vláčne.



Presne takýto chlieb sme upiekli zo zmesi [Pastiersky chlieb](#) – kompletná zmes obsahujúca ražný kvas s ražným sladom, pšeničný vitálny lepok, soľ a ďalšie zložky podporujúce vývoj cesta.



# Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Máj 2017

## Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (v kg)
Ražná múka	60,000
Pšeničná múka	40,000
<b>PASTIERSKY CHLIEB</b>	<b>15,000</b>
Droždie čerstvé	2,000
Voda pitná, cca.	80,000

## Odporúčaný technologický postup:

Doba miesenia:	6 + 4 min.
Teplota cesta:	27 °C
Odležanie cesta:	20 min.
Navážka:	0,500 kg
Kysnutie:	45 min.
Teplota pečenia:	250 klesajúc na 220 °C
Doba pečenia:	35 min.

**Spracovateľský postup:** po vygúľaní cestové kusy ešte obaliť v ražnej múke. Uložiť blízko seba do vystriekaných SEPA-WAXom hliníkových (cukrárskych) plechov: rozmer 60x40 cm=10 ks, 60x20 cm=5ks. Po nakysnutí jednotlivé cestové kusy šikmo narezať a piecť s parou.



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**