

# Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Jún 2015

## Singluplus Vital

Bezlepkový chlieb so semienkami olejníň bohatý na vlákniu. Jednoduchá a spoľahlivá výroba, veľmi dobré vlastnosti cesta – to dosiahneme zo zmesi **Singluplus Vital**.



### Kvalitatívne výhody:

- pre chlieb typická farba striedky a kôrky
- veľmi aromatická chuť typická pre chlieb
- veľmi dobrý objem
- veľmi dobrá čerstvosť



IREKS

# Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Jún 2015

## Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (v kg)
<b>SINGLUPLUS VITAL</b>	<b>100,000</b>
Olej jedlý	4,000
Sol' jemná	1,800
Droždie pekárske	3,000
Voda pitná cca.	82,000
<i>Posyp:</i>	
Slniečnicové jadrá, sezam, ľan, tekvica, kukuričná krupica	všetky zložky v rovnakom pomere

## Odporučený technologický postup:

Doba miesenia:	2 + 6 min.
Teplota cesta:	26 °C
Odležanie:	žiadne
Navážka:	0,650 kg
Spracovanie:	do foriem alebo ošatiek
Kysnutie:	40 - 50 min.
Teplota pečenia:	240°C klesajúc, s parou
Doba pečenia:	40 - 45 min.

*\*bez použitia vajec, vaječných výrobkov, mlieka a mliečnych výrobkov*

Výživové hodnoty (100g chleba obsahuje):

Energia	1100 kJ (262 kcal)
Tuky	9,2 g
z toho nasýtené mastné kyseliny	1,3 g
Sacharidy	33,6 g
Z toho cukry	3,4 g
Vláknina	7,3 g
Bielkoviny	7,7 g
Sol'	1,25 g



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**