

Ovsený chlieb s OAT LOVE

Ľudia už skôr vedeli, čo je dobré a vzácne. Ovos má dlhú tradíciu ako potravinu.

Prečo si nevychutnať obzvlášť dobrú chuť ovsa tiež aj v chlebe, pečive či krekrách?

- Nie iba ráno, ale počas celého dňa.
- Je jedno, kde sa človek zdržiava!



OAT LOVE: ovsené výrobky s beta-glukánami z lásky k zdraviu

- zmes **OAT LOVE** obsahuje 60% ovsa
- **OAT LOVE** je zložený z rôznych hodnotných ovsených výrobkov a pozýva vás užiť si chuť
- **OAT LOVE** zvyrazňuje kombinácia ovsa, medu a kvasu z tvrdej pšenice
- **OAT LOVE** obsahuje beta-glukány. To sú špeciálne balastné látky, ktoré sú prítomné predovšetkým v povrchových vrstvách ovsených zŕn. Pravidelná konzumácia minimálne 3 g beta-glukánu z ovsa denne znižuje dokázateľne hladinu cholesterolu v krvi.



Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Jún 2016

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (v kg)
OAT LOVE	10,000
Soľ jemná	0,200
Droždie čerstvé	0,150
Voda pitná, cca.	7,000

Odporúčený technologický postup:

Doba miesenia:	16 + 4 minúty
Teplota cesta:	27 °C – 28 °C
Odležanie:	20 minút
Navážka:	0,450 kg
Medzikysnutie:	žiadne
Spracovanie:	Formový chlieb vo štvorcových formách (11,0 cm x 11,0 cm x 9,5 cm)
Kysnutie:	70 – 80 minút
Teplota pečenia:	240 °C, klesajúc na 200 °C, s dostatkom pary
Doba pečenia:	40 – 45 minút
Postup spracovania:	Po odležaní cesto odvážiť, vygúľať a vyváľať v dostatku posypu. Potom kúsky cesta poukladať do vymastených foriem, ak je to žiaduce, stred možno narezať a dať kysnúť. Nakoniec piecť s dostatkom pary.
Posyp:	ovsené vločky



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