

# Recept mesiaca

*Pečivo pre všetky zmysly!*

Júl 2013

## RUSTIKÁNO

V dnešnej uponáhľanej dobe je veľmi náročné objaviť na trhu výrobky, ktoré by čerpali z remeselnej tradície našich predkov. Výnimky však potvrdzujú pravidlo, a preto ochutnajte skvelý chlieb zo zmesi **RUSTIKÁNO**. Zmes **RUSTIKÁNO** obsahuje aj repkový lecitín a to presne 2 % čistého lecitínu na múku.



Nie všetko tradičné je zastarané. Kombináciou tradície a moderných trendov vznikol neodolateľný a unikátny **Chlieb a Bageta Rustikáno!**



**IREKS**

# Recept mesiaca

*Pečivo pre všetky zmysly!*

Júl 2013

## Odporúčaná receptúra:

Suroviny (kg)	Chlieb / bageta
Pšeničná múka chlebová	60,000
Ražná múka chlebová	40,000
<b>RUSTIKÁNO</b>	<b>15,000</b>
Droždie čerstvé	2,500
Soľ jemná	2,200
Voda pitná, cca.	90,000

## Odporúčený technologický postup:

	<u>Chlieb</u>	<u>Bageta</u>
Doba miesenia:	6 + 4 min.	6 + 4 min.
Teplota cesta:	26 – 28°C	26 – 28°C
Odležanie:	20 min.	20 min.
Kysnutie klonkov:	50 min.	40 min.
Teplota pečenia:	240 – 200°C	240 – 200°C
Doba pečenia:	50 min.	20 min.



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**