

TEKVICOVÁ ZMES TMAVÁ

Viaczrnná zmes s obsahom tekvicových jadierok (29 %), ražná a pšeničná krupice, sójovej múky, celozrnná ražnej múky, ražnej múky, ľanového semienka, pšeničných otrúb a pšeničnej sladovej múky.

Konzumáciou obilnín, ktoré sú obsiahnuté v tejto zmesi sa znižuje riziko civilizačných chorôb a celkovo posilňujú ľudský organizmus.



Pracovné výhody:

- racionálne a jednoduché spracovanie
- mnohostranné možnosti spracovania (chlieb, pečivo, pagáče, ...)

Kvalitatívne výhody:

- zodpovedajúci objem pečiva
- mäkká vláčna striedka
- vysoký podiel tekvicových jadier
- dobrá chuť a vôňa



Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Júl 2015

Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (v kg)
<i>Zápara:</i>	
TEKVICOVÁ ZMES TMAVÁ	2,500
Voda pitná (cca. 40°C)	2,500
<i>Cesto:</i>	
Zápara	5,000
Pšeničná múka	7,500
Droždie čerstvé	0,300
CHAMPION 05	0,080
Voda pitná cca.	4,500
<i>Posyp:</i>	
Tekvicové jadrá	0,610

Odporučený technologický postup:

Doba miesenia: 3 + 4 min.
Teplota cesta: 28 – 30 °C
Odležanie: 30 – 40 min.
Navážka: 0,570 kg
Doba kysnutia: 45 – 50 min.
Teplota kysnutia: 33 – 35 °C
Teplota pečenia: 220 klesajúc na 190 °C
Doba pečenia: 30 – 35 min.
Postup spracovania: pripraviť záparu a 1 – 3 hod. nechať bobtnať. Pripravenú záparu pridať k ostatným surovinám na cesto a nechať odležať. Po odležaní odvážiť kúsky cesta s hmotnosťou 0,57 kg a vygúľať. Po krátkom odpočinití vyformovať, povrch navlhčiť a vyvárať v tekvicových jadrách.



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