

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Júl 2016

Športové žemle s MÔJ CHLIEB a BACKEXTRAKT

To som **JA** a toto je **MÔJ CHLIEB!**

Pri ktorom je pozornosť venovaná deleniu bielkovín a sacharidov. Chuť napriek tomu musí stáť na prvom mieste, ale ak k tomu je to ešte aj zdravé, o to lepšie. Vhodný pre rodiny z deťmi, ale aj pre starších, ktorí sa chcú cítiť zdravšie.



Pracovné výhody:

- racionálne a jednoduché spracovanie
- bez zápary
- mnohostranné možnosti spracovania

Kvalitatívne výhody:

- dobrý objem
- kyprá a šťavnatá striedka
- chrumkavá kôrka
- exkluzívna sladová chuť
- dobrá čerstvosť



IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Júl 2016

Odporúčaná receptúra:

| Suroviny | Množstvo (kg) |
|-------------------|---------------|
| Pšeničná múka | 8,000 |
| MôJ CHLIEB | 2,000 |
| BACEXTRAKT | 0,150 |
| Jadrá slnečnicové | 0,500 |
| Jadrá tekvicové | 0,500 |
| Margarín | 0,100 |
| Soľ jemná | 0,200 |
| Droždie čerstvé | 0,400 |
| Voda pitná, cca. | 5,800 |

Odporúčený technologický postup:

| | |
|------------------|---|
| Doba miesenia: | 4 + 6 min. |
| Teplota cesta: | 26 °C |
| Odležanie: | 10 - 15 min. |
| Navážka: | 0,080 kg |
| Medzikysnutie: | 15 min. |
| Spracovanie: | stlačené žemle |
| Kysnutie: | 45 - 50 min. |
| Teplota pečenia: | 240 °C |
| Doba pečenia: | 14 min. |
| Posyp: | syr a tekvicové jadrá na povrch, slnečnica na spodok |



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