

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Júl 2017

Pšeničný chlieb bez droždia s HEFEFRI

V poslednej dobe nás zahltili otázky práve k intolerancii na kvasnice, droždie. Droždie, kvasnice sa schovávajú v mnohých potravinách. Často si ani neuvedomujeme, že to tak je.

Čo vylúčiť zo stravy alebo viac eliminovať:

- klasický chlieb a pekárenske výrobky, kysnuté koláče, ktoré obsahujú droždie, kvasnice - **Kváskový chlieb je povolený**
- pivo, alkohol
- ocot
- výrobky zo sóje
- hříby
- zrejúce a plesňové syry
- atď., ich zoznam je strašne široký



Bez chleba si svoj život ani nevieme predstaviť, a preto aj ľuďom trpiacich na túto alergiu ponúkame riešenie.

Pekárska zmes **HEFEFRI** je zlepšujúci prípravok na výrobu chleba a pečiva bez kvasníc.




IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Júl 2017



Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (v kg)
Pšeničná múka	10,000
HEFEFRI	1,000
Margarín	0,300
Cukor kryštál	0,200
Sof jemná	0,180
Ľad	2,500
Voda, cca.	3,500



Odporúčaný technologický postup:

Doba miesenia:	6 + 6 min.
Teplota cesta:	max. 16 °C
Odležanie:	žiadne
Navážka:	0,550 kg
Medzikysnutie:	1 – 2 min.
Spracovanie:	voľne ložený chlieb
Kysnutie:	60 min.
Teplota pečenia:	210 °C stúpajúc na 230
	3 litre pary: na začiatku pečenia
	1 liter pary: po 1 minúte pečenia
	1 liter pary: po 2 minútach pečenia
Doba pečenia:	cca. 27 min.



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