

# Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Júl 2014

## Viaczrnný chlieb s **KORNLANDMIX**

**KORNLANDMIX** - zmes s obsahom koncentráту z červeného Hrozna vyvinutá na základe dnešných náročných požiadaviek trhu na výrobu chleba vysokej kvality.



### Pracovné výhody:

- racionálne a jednoduché spracovanie
- bez zápary
- mnohostranné možnosti spracovania
- optimálne vlastnosti cesta-  
formovateľnosť a platičnosť

### Kvalitatívne výhody:

- dobrý objem
- jemná striedka striedka
- dobrá čerstvosť
- vynikajúce výživové vlastnosti



**IREKS**

# Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Júl 2014

## Odporúčaná receptúra:

Suroviny (kg)	Chlieb
Pšeničná múka T 650	8,000
Pšeničná múka T 650	2,000
<b>KORNLANDMIX</b>	<b>2,500</b>
<b>FH Stabil</b>	<b>0,700</b>
<b>NATURAL – ražný kvas</b>	<b>1,500</b>
Soľ jemná	0,150
Droždie čerstvé	0,250
Voda pitná, cca.	7,000

## Odporúčený technologický postup:

Doba miesenia:	4 + 4 min.
Teplota cesta:	28°C
Odležanie:	15 min.
Navážka:	0,570 kg
Kysnutie:	45 min pre 32-35°C a RV 70-75%
Teplota pečenia:	250°C klesajúc na 220°C so záparou
Doba pečenia:	30-35 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**