

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

August 2013

ITAL PAN

Zemiaky sú v strednej Európe obľúbené a považované za jednu zo základných potravín.



Odlišné zloženie zemiakového škrobu a jeho schopnosť viazať vodu dodáva chlebu a pečivu špecifické vlastnosti ako sú:

- šťavnatosť
- vláčna striedka
- charakteristická chuť
- dlhšia čerstvosť



IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

August 2013

Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (kg)
Pšeničná múka hladká špeciál	12,000
ITAL PAN	8,000
Olej jedlý	0,800
Droždie čerstvé	0,800
Voda pitná, cca.	11,000 l
Pikantná cereálna posýpka	2,000

Odporučený technologický postup:

Príprava cesta:	priamym vedením
Doba miesenia:	2 min. rýchlo + 8 min. pomaly
Teplota cesta:	26 – 27°C
Odležanie:	15 – 20 min.
Doba kysnutia:	40 – 45 min.
Teplota pečenia:	210°C s parou
Doba pečenia:	8 – 10 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