

## Chlieb s klíčkami KEIMKRAFT

... s prírodnou silou **10 klíčkov!**

Zmes je vyrobená zo šrotu z 10 druhov naklíčených obilných zŕn a semien.

Každý druh klíčka a to konkrétne zo

**špaldy, pšenice, šošovice, d'ateliny, prosa, ľanu, hrachu, kukurice, lucerny a lupiny**

má špeciálne, výživovo-fyziologické vysokohodnotné vlastnosti.



Aké prednosti prináša **KEIMKRAFT**?

*Vlastnosti:*

- kompozícia 10 druhov obilnín a semien
- zvýšený príjem vody šrotovaných klíčkov
- výživovo-fyziologické vysokohodnotné vlastnosti

*Využitie:*

- rozvoj zvláštnych aromatických látok
- šťavnaté pečivo s dlhou čerstvosťou
- nezameniteľná chuť – prispieva k hodnotnému a vyváženému stravovaniu



# Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

August 2016

Niečo chutné a zdravé budúcim školákom na desiatu?

Tak to je práve náš **KEIMKRAFT** nakoľko výživové hodnoty sú fantastické:

Výživové hodnoty (100g chleba obsahuje):

Energia	1048 kJ (250 kcal)
Tuky	3,1 g
z toho nasýtené mastné kyseliny	0,6 g
Sacharidy	42,7 g
z toho cukry	2,0 g
Vláknina	5,0 g
Bielkoviny	9,7 g
Soľ	1,3 g

## Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (v kg)
Pšeničná múka	5,000
Ražná múka	1,500
<b>KEIMKRAFT</b>	<b>3,500</b>
<b>STABILASE</b>	<b>0,100</b>
<b>IREKS SAUER</b>	<b>0,150</b>
Droždie čerstvé	0,300
Soľ jemná	0,200
Voda pitná cca.	6,200

## Odporučený technologický postup:

Doba miesenia:	4 + 4 minút
Teplota cesta:	27°C
Odležanie:	15 minút
Váha balu:	0,600 kg – 0,900 kg
Medzikysnutie:	podľa želania, podlhovastý tvar
Kysnutie:	5 minút
Teplota pečenia:	230°C klesajúc na 210°C s parou
Doba pečenia:	60 minút
Posyp:	<b>KEIMKRAFT</b> , sezam (1:1)



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**