

Bezgluténové soft žemle s BEZGLUTÉNOVÉ SOFT PEČIVO

CELIAKIA je trvalá neznášanlivosť gluténu v organizme, na ktorú bohužiaľ v dnešnej dobe trpí mnoho ľudí.

A preto aj tejto cieľovej skupine zákazníkov sa venujeme čoraz intenzívnejšie.

IREKS ENZYMA, s.r.o. je dodávateľom najširšieho sortimentu bezgluténových zmesí na Slovensku.



Bezgluténové soft pečivo je zmes na výrobu bezgluténového soft pečiva.



Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

August 2017

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (v kg)
Bezgluténové soft pečivo	10,000
Rastlinný olej	0,500
Sol jemná	0,170
Droždie čerstvé	0,400
Voda (18°C)	7,000

Odporúčaný technologický postup:

Doba miesenia:	6 + 2 min.
Teplota cesta:	26 °C
Odležanie:	žiadne
Navážka:	2,000 kg/30 ks
Kysnutie balu:	10 min.
Spracovanie:	okružhle
Kysnutie:	60 – 65 min.
Teplota pečenia:	240 °C klesajúc na 190, s 2l pary
Doba pečenia:	16 – 18 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