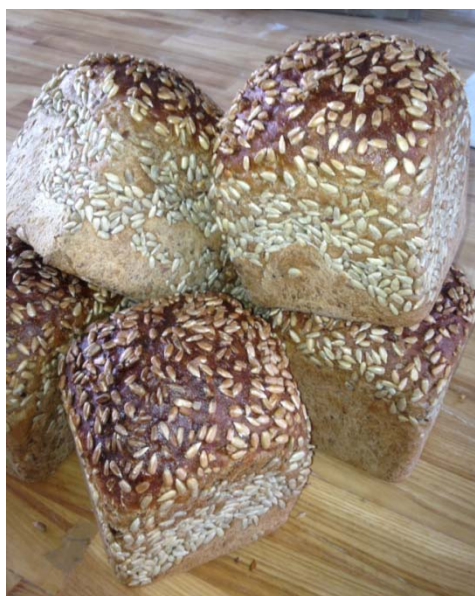


MÔJ CHLIEB

To som **JA** a toto je **MÔJ CHLIEB!**

Pri ktorom je pozornosť venovaná deleniu bielkovín a sacharidov. Chuť napriek tomu musí stáť na prvom mieste, ale ak k tomu je to ešte aj zdravé, o to lepšie. Vhodný pre rodiny z deťmi, ale aj pre starších, ktorí sa chcú cítiť fit a zdravo.



Pracovné výhody:

- racionálne a jednoduché spracovanie
- bez zápary
- mnohostranné možnosti spracovania

Kvalitatívne výhody:

- dobrý objem
- kyprá a šťavnatá striedka
- chrumkavá kôrka
- exkluzívna sladová chuť
- dobrá čerstvosť



Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

September 2015

Odporúčené receptúry:

Suroviny	Pšeničný chlieb (kg)	Ražný chlieb (kg)
Pšeničná múka	5,000	-
Ražná múka	-	7,500
MôJ CHLIEB	2,500	2,500
Jadrá slnečnicové	1,500	-
Ľanové semienko	1,000	-
NATURAL=ražný kvas	-	0,200
FH STABIL	0,050	0,100
Chlebové koreníe	-	0,010
Soľ jemná	0,200	0,200
Droždie čerstvé	0,250	0,200
Voda pitná, cca.	5,000	7,000

Odporúčené technologické postupy:

	<u>Pšeničný</u>	<u>Ražný</u>
Doba miesenia:	5 + 6 min.	6 + 4 min.
Teplota cesta:	28 – 30 °C	28 – 30 °C
Odležanie:	10 min.	30 min.
Navážka:	0,400 kg	0,600 kg
Medzikysnutie:	10 min.	žiadne
Spracovanie:	formové chleby	formové chleby
Kysnutie:	50 min.	40 – 50 min.
Teplota pečenia:	240 – 200 °C, s parou	220 °C klesajúc, s parou
Doba pečenia:	40 min.	40 – 45 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