

## Drevorubačský chlieb s CEREAL SÓJOVÝ

Sójové pečivo má na trhu v škále cereálnych pekárskych výrobkov svoje nezastupiteľné miesto už takmer 20 let.

Požiadavky spotrebiteľov na výživovú hodnotu a senzorické vlastnosti sa za tu dobu vyvíjali, rovnako aj receptúra **CEREALU SÓJOVÉHO**.



**CEREAL SÓJOVÝ** s podstatným obsahom sójových častíc vo forme sójového šrotu ďalej obsahuje viac množstvo ďalších ingrediencií ako je ľanové semeno a pšeničné otruby. Chuťová zložka je posilnená o jačmenný slad a chlebové korenie. K veľmi podstatnému zlepšeniu objemu, trvanlivosti a krehkosti sójového pečiva a chleba dochádza vďaka použitiu najnovších znalostí z oblasti technologického vplyvu moderných enzymatických kokteíl.



# Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

September 2016

## Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (v kg)
Pšeničná múka	5,500
Ražná múka	1,500
<b>CEREAL SÓJOVÝ</b>	<b>2,500</b>
<b>IREKS SAUER</b>	<b>0,100</b>
Jadrá slnečnicové	0,500
Margarín	0,100
Soľ jemná	0,180
Droždie čerstvé	0,240
Voda pitná, cca.	5,500

## Odporúčený technologický postup:

Doba miesenia:	4 + 4 min.
Teplota cesta:	27 - 28 °C
Odležanie cesta:	20 min.
Navážka:	0,450 kg
Medzikysnutie:	20 min.
Spracovanie:	podlhovastý tvar
Kysnutie:	50 min.
Teplota pečenia:	240 klesajúc na 200 °C
Doba pečenia:	35 - 40 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**