

Chlieb s REX CHIA

Zmes **REX CHIA** s obsahom chia semienok, ktoré sú zdrojom bielkovín, kvalitných sacharidov a tukov, je v nich preukázateľný vysoký obsah vlákniny, rada antioxidantov, vitamínov a vápnika, ale nie sú tvrdé a ani zásadne neovplyvňujú chuť pokrmov, preto je ich použitie v pekárstve ideálnou voľbou.

Zmes **REX CHIA** je univerzálna zmes ako na chlieb, pečivo alebo ciabatty.

Výrobky z **REX CHIA** majú špeciálnu štruktúru s jadrovým zhryzom, nakoľko okrem chia semien obsahujú kombináciu slnečnicových, tekvicových a ľanových semienok.



Zmes **REX CHIA** je zmes na výrobu rôznych chlebových a pečivových výrobkov so chia semienkami (*Salvia hispanica*).

REX CHIA získala v súťaži DANUBIUS GASTRO 2016 ocenenie „Vynikajúci nový výrobok 2016“.



Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

September 2017

Odporúčaná receptúra:

| Suroviny | Množstvo (v kg) |
|------------------|-----------------|
| Pšeničná múka | 5,000 |
| CHIA CHIA | 5,000 |
| Sol jemná | 0,200 |
| Droždie čerstvé | 0,300 |
| Voda | 6,200 |

Odporúčaný technologický postup:

Doba miesenia: 4 + 6 min.
Teplota cesta: 27 - 29°C
Odležanie: 15 min.
Navážka: 0,350 kg
Spracovanie: formový chlieb, 8-dielna forma
Kysnutie: 50 min.
Teplota pečenia: 230 °C
Doba pečenia: 30 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