

# Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

September 2014

## Chlieb pšenično-ražný 70/30 s **NATURAL** a **FH STABIL**

CHLIEB = základná potravina! V minulosti nekvasené, dnes kvasené. Dedičstvo našich predkov, už Ježiš ním nakrmil davy!

**Pšenično-ražný chlieb** obsahuje najmenej 50 hmotnostných percent mlynských výrobkov zo pšenice a 10 hmotnostných percent mlynských výrobkov z raže z celkovej hmotnosti použitých mlynských výrobkov. Tento pomer je možné percentuálne meniť.

Klasika, ktorá bude chutiť vždy.



Pomocou našich pekárskych zlepšujúcich prípravkov je možné vlastnosti chleba zlepšiť resp. uchovať ich dlhšie čerstvé.

Pekársky prípravok **FH STABIL**

- predlžuje čerstvosť
- zvyšuje stabilitu chleba



  
**IREKS**

# Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

September 2014

## Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (kg)
Pšeničná múka	3,500
Ražná múka	1,500
<b>FH STABIL</b>	<b>0,050</b>
<b>NATURAL = ražný kvas</b>	<b>0,080</b>
Soľ jemná	0,100
Droždie čerstvé	0,150
Voda pitná, cca.	3,550

## Odporučený technologický postup:

Doba miesenia:	6 + 4 min.
Teplota cesta:	27 °C
Odležanie:	25 min.
Navážka:	1,150 kg
Medzikysnutie:	5 min.
Spracovanie:	uzáverom nahor do pomúčených ošatiek
Kysnutie:	55 min.
Teplota pečenia:	250 °C klesajúc na 200 °C
Doba pečenia:	50 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**