

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Október 2013

CEREAL 2006

Unikátna cereálna zmes obsahujúca červenú pšenicu vo forme hrubozrnného šrotu určená na výrobu pečiva s atraktívnym vzhľadom a predĺženou čerstvosťou. Vďaka červenej pšenici viditeľnej na kôrke je pečivo ihneď rozpoznateľné.



Červená pšenica je

- jedna z pôvodných nízkovýnosových pšeničných odrôd
- svojim zložením viac vyhovuje tráviacej sústave
- farebne má odlišnú povrchovú vrstvu zrna

Návrat k tradícii moderným spôsobom!



IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Október 2013

Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (kg)
Pšeničná múka	70,000
CEREAL 2006	30,000
Droždie čerstvé	4,000
Soľ jemná	2,500
Olej	6,000 l
Voda pitná, cca.	48,000 l

Odporučený technologický postup:

Doba miesenia: 4 + 3 min.
Teplota cesta: 26 - 28°C
Odležanie: 15 min.
Navážka: 0,900 kg
Kysnutie: 40 min.
Teplota pečenia: 240°C
Doba pečenia: 12 min.



IREKS ENZYMA, s.r.o.
Vyšná Šebastová 262
080 06 Prešov
SLOVENSKO
Tel.: +421 517 470 000
Fax: +421 517 716 168
enzyma@enzyma.sk
www.ireks.sk



IREKS