

JAČMENNO-ŠPALDOVÝ CHLIEB

Pekárska zmes **JAČMENNO-ŠPALDOVÝ CHLIEB** je určená na výrobu sladovo-aromatického jačmenno-špaldového celozrnného chleba.

Navzájom optimálne zladené suroviny s vysokým podielom jačmeňa a špaldy.



Pracovné výhody:

- dobre spracovateľné cesto
- priame vedenie bez zápary

Kvalitatívne výhody:

- šľavnatá striedka
- vynikajúca čerstvosť
- čistá chuť chleba
- veľmi dobrá čerstvosť

Už cca. 170 g chleba (zodpovedá 3 – 4 plátky) stačí na prijatie dennej odporúčanej dávky 3 g Beta Glukánu.



Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Október 2015

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (v kg)
JAČMENNO-ŠPALDOVÝ CHLIEB	10,000
Jadrá tekvicové	0,500
Jadrá slnečnicové	0,300
Droždie čerstvé	0,200
Voda pitná cca.	8,000

Odporučený technologický postup:

Doba miesenia: 12 min. pomaly, špirálový miesič
Teplota cesta: 27 – 28 °C
Odležanie: cca. 30 min.
Navážka: 2 x 0,550 kg
Spracovanie: v toastovej forme
Teplota pečenia: ako u žemlí, klesajúca
Doba pečenia: 60 min.
Postup spracovania: Po odležaní klonky odvážiť a vygúľať.
Povrch klonkov navlhčiť a vyváľať v zmesi sezamu, ľanu a tekvicových jadier v pomere 4:2:1.
Dať kysnúť, pri ¾ kysnutia klonky narezať a po krátkom odpočinku sádzať s parou, po 2 minútach otvoriť odťah.

Výživové hodnoty (100g chleba obsahuje):

Energia 1047kJ (249 kcal)
Tuky 5,7 g
z toho nasýtené mastné kyseliny 1,0 g
Sacharidy 37,1 g
Z toho cukry 4,9 g
Beta glukán 1,8 g
Bielkoviny 8,9 g
Soľ 1,5 g
Vláknina 6,8 g



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