

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Október 2016

Praclíky s RUSTICO

Zmes **RUSTICO** je sypká pekárska zmes na vylepšenie chuti pšeničného chleba a pečiva.



Pracovné výhody:

- vysoký príjem vody
- vhodné na priame aj chladené vedenie cesta
- voľné cesto
- vhodné aj poloupečené výrobky
- dobré strojové spracovanie
- mnohostranné využitie

Kvalitatívne výhody:

- ideálny na výrobu stredomorských špecialít
- intenzívna aróma pečiva
- atraktívna rustikálna kôrka
- dobrá čerstvosť
- vynikajúca chuť pečiva




IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Október 2016

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (kg)
Pšeničná múka	10,000
RUSTICO	0,250
Margarín	0,400
Soľ jemná	0,200
Droždie čerstvé	0,400
Voda pitná, cca.	5,200
<i>Hmota na potretie:</i>	
Pšeničná múka	0,600
Voda pitná	1,000
Soľ jemná	0,100
Rasca celá	0,020

Odporúčený technologický postup:

Doba miesenia:	3 min. pomaly + 6 min. rýchlo (špirálový miesič)
Teplota cesta:	22 - 24°C
Odležanie:	žiadne
Navážka:	0,300 kg
Hmotnosť balov:	2,100 - 2,400 kg
Kysnutie:	45 min.
Teplota pečenia:	240 - 200°C
Doba pečenia:	12 min. + 5 min. (dopieť)

Spracovateľský postup: po krátkom odležaní baly stlačiť. Klonky ručne alebo strojovo vytvárať vretenovito, zapliesť do formy pračlíka. Dať kysnúť. Po vypečení potrieť zmesou soli, rasce, múky a vody a nechať ešte 5 min. dopieť pri teplote 200°C.



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