

Slnečnicový chlieb

Chlieb s pridaním slnečnicových jadier, ktoré obsahujú popri nenasýtených mastných kyselinách, aj vysokohodnotné bielkoviny, dôležité vitamíny a stopové prvky. Starajú sa o typickú chuť a charakter chleba.



Pracovné výhody:

- racionálne a jednoduché spracovanie
- mnohostranné možnosti spracovania
- šetrí čas, ale nie na kvalite

Kvalitatívne výhody:

- dobrý objem
- vláčna striedka
- chrumková kôrka
- charakteristická chuť
- dobrá čerstvosť



IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Október 2014

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (kg)
Pšeničná múka	80,000
Ražná múka	20,000
NATURAL – ražný kvas	1,300
Cereal 2001	10,000
Farbmalz	0,300
FH Stabil	0,600
Droždie čerstvé	2,500
Soľ jemná	2,300
Jadrá slnečnicové	10,000
Voda pitná, cca.	65 – 38,000 l
Ovsené vločky (posyp)	5,000

Odporúčený technologický postup:

Doba miesenia:	5 + 3 min.
Teplota cesta:	28 – 29 °C
Odležanie:	15 – 20 min.
Navážka:	0,550 kg
Kysnutie:	40 – 45 min., RV 70 – 75%
Teplota pečenia:	260 – 270 °C
Doba pečenia:	38 – 43 min.



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


IREKS