

CELOZRNNÁ ŠPALDOVÁ ZMES

SILA PRÍRODY! ...z najlepšej špaldy

Zmes na výrobu šťavnatých špaldových celozrnných chlebov s obsahom slnečnice.

Celozrnný chlieb s charakterom a spotrebiteľskými prednosťami.



Chlieb zo zmesi **CELOZRNNÁ ŠPALDOVÁ ZMES**

- má šťavnatú striedku
- obsahuje hroznový koncentrát
- má vysokú spracovateľskú istotu
- racionálne spracovanie bez bobtnania



IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

November 2015

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (kg)
Pšeničná múka	4,000
CELOZRNNÁ ŠPALDOVÁ ZMES	6,000
Droždie čerstvé	0,300
Voda pitná, cca.	5,600 l

Odporúčený technologický postup:

Doba miesenia: 4 + 5 min.
Teplota cesta: 29°C
Odležanie: 30 min.
Navážka: 0,560 kg
Kysnutie: 50 min.

Spracovateľský postup:

Po odležaní cesta navážime 560 gramové bochničky, vygúľame. Vtlačíme do ražnej múky a ukladáme do foriem plechových po dva kusy. V $\frac{3}{4}$ kysnutia narežeme pozdĺžne a dáme dokysnúť.

Teplota pečenia: 240 – 200°C so zaparením
Doba pečenia: 40 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