

Chlieb so ŠPALDOVO-MEDOVÁ ZMES

100% špalda = originálna pšenica!

Špaldovo-medová zmes je 100% zmes, v ktorej je použitá tá najkvalitnejšia špaldová múka, celozrnná špaldová múka a špaldové vločky. Tá je doplnená o slnečnicové semená, lupinové semená, sezam a obohatená extra porciou medu.



Všetky tieto vynikajúce ingrediencie vytvárajú dohromady orechovú chuť, ľahkú a chrumkavú textúru a aromatickú vôňu, ktorú si zamilujete.

Nemecká kvalita od roku 1856!



Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

November 2017

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (v kg)
Špaldovo-medová zmes	10,000
Droždie čerstvé	0,250
Voda pitná cca.	5,500

Odporúčaný technologický postup:

- Doba miesenia: 4 + 4 min. pomaly, špirálový miesič
- Teplota cesta: 26 - 27 °C
- Odležanie: 20 min.
- Navážka: 0,575 kg
- Kysnutie: 40 – 45 min.
- Teplota pečenia: 240 °C, klesajúc na 200 °C
- Doba pečenia: 35 - 40 min.
- Postup spracovania: Po vykysnutí klonky stlačiť. Nakoniec 2 klonky položiť na seba a vyváľať v špaldovej alebo ražnej múke. Koncom dole dať kysnúť. Po $\frac{3}{4}$ kysnutia klonky otočiť, prípadne ešte raz poprášiť a piecť s parou. Klonky po vykysnutí zľahka na vymastenej podložke vygúľať. Vyváľať v špaldovej alebo ražnej múke a koncom dole dať kysnúť. Po $\frac{3}{4}$ kysnutia klonky otočiť a ako je bežné piecť s parou.



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