

# Recept mesiaca

*Pečivo pre všetky zmysly!*

December 2013

## ZMES FRANCÚZSKA BAGETA

Zmes na výrobu rustikálnych bagiet a pšeničných chlebov s pšeničnými klíčkami. Pšeničné klíčky – zvláštnosť tejto zmesi, ktoré dodávajú bagetám nezameniteľný orechový charakter.

Odhaľte tiež svoju lásku k bagetám.



Prednosti tejto zmesi a vlastnosti týchto bagiet charakterizujú tieto skutočnosti:

- jednoduchá a racionálna výroba
- priame vedenie cesta
- výborný objem pečiva
- rustikálna a chrumková kôrka
- dobrá čerstvosť orechová chuť a aromatická vôňa



**IREKS**

# Recept mesiaca

*Pečivo pre všetky zmysly!*

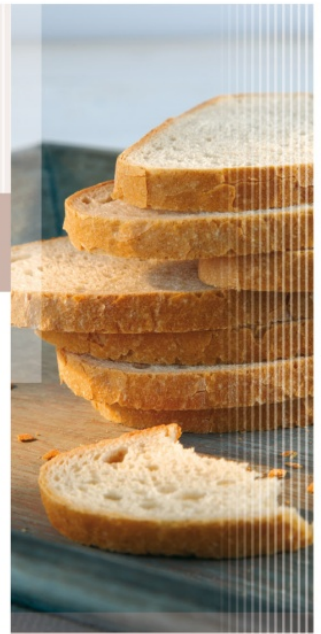
December 2013

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (kg)
Pšeničná múka	100,000
<b>ZMES FRANCÚZSKA BAGETA</b>	<b>4,000</b>
Sol jemná	2,000
Droždie čerstvé	3,000
Margarín	3,000
Voda pitná (4°C), cca.	55,000 l

Odporúčený technologický postup:

Doba miesenia: 3 + 7 min.  
Teplota cesta: 26°C  
Odležanie: 15 min.  
Kysnutie: 40 min., narezať a ďalších 5 min.  
Teplota pečenia: 250 – 210°C  
Doba pečenia: 18 min.



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



**IREKS**