

Špaldový špic

Špalda prináša pocit šťastia!

Všetky obilné produkty v tejto zmesi pozostávajú zo 100% najlepšej špaldy. Vysokohodnotné ľanové semená a lupinový šrot poskytujú malému špaldovému pečivu zdravý charakter a vzhľad plnej striedky. Nezameniteľná korenistá vôňa s istotou nadchne.



Kvalitatívne výhody:

- dlhotrvajúca jemná chrumkavosť
- plný a zaujímavý vzhľad striedky
- aromatická korenistá vôňa
- trendové a výživovo-fyziologicky vysokohodnotné pečivo



Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

December 2015

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (v kg)
ŠPALDOVÝ ŠPIC	10,000
Droždie čerstvé *)	0,350
Voda pitná cca. *)	5,300

*) Množstvo droždia a stabilitu cesta prispôbiť výrobným podmienkam.

Odporučený technologický postup:

- Doba miesenia: 4 + 4 min. (špirálový miesič)
Teplota cesta: 26 - 27 °C
Odliežanie: 10 min.
Navážka: 2,000 - 2,200 kg
Spracovanie: podľa želania
Kysnutie: 40 - 50 min.
Teplota pečenia: 230 °C
Doba pečenia: 18 - 20 min.
Postup spracovania: Po odliežaní odvážiť cesto požadovanej veľkosti a vygúľať. Po medzikysnutí klonky nadeľiť a po krátkom odpočinku klonky želanej veľkosti vyváľať. Kúsky cesta položiť na plech a dať kysnúť. Po $\frac{3}{4}$ kysnutia cesto dvakrát diagonálne nakrojiť, vodou postriekať a posypať zmesou soli a rasce. Potom piecť s parou.
Všeobecne: Pri studenom vedení sa odporúča pridať 1 - 1,5% stolového margarínu.



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