

Adventný chlieb s MÔJ CHLIEB a IREKS SAUER

To som **JA** a toto je **MÔJ CHLIEB!**

Pri ktorom je pozornosť venovaná deleniu bielkovín a sacharidov.

Chuť napriek tomu musí stáť na prvom mieste, ale ak k tomu

je to ešte aj zdravé, o to lepšie. Vhodný pre rodiny z deťmi,

ale aj pre starších, ktorí sa chcú cítiť zdravšie.



Pracovné výhody:

- racionálne a jednoduché spracovanie
- bez zápary
- mnohostranné možnosti spracovania

Kvalitatívne výhody:

- dobrý objem
- kyprá a šťavnatá striedka
- chrumkavá kôrka
- exkluzívna sladová chuť
- dobrá čerstvosť



IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

December 2016

Odporučená receptúra:

Suroviny	Množstvo (kg)
Ražná múka	4,000
Pšeničná múka	3,500
MôJ CHLIEB	2,500
IREKS SAUER	0,200
Škorica	0,050
Soľ jemná	0,200
Cukor kryštál	0,700
Droždie čerstvé	0,250
Voda pitná, cca.	7,000
Lieskové orechy (celé) *	2,000
Mandle hnedé (celé) *	2,000
Hrozienka *	4,000

*pridať na konci miesenia

Doporučený technologický postup:

Doba miesenia:	6 + 4 min.
Teplota cesta:	28 °C
Odležanie:	30 min.
Navážka:	0,600 kg
Medzikysnutie:	žiadne
Spracovanie:	8-dielna kovová forma IREKS
Kysnutie:	50 – 60 min.
Teplota pečenia:	230 klesajúc 200 °C, s parou
Doba pečenia:	40 – 45 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