

Tekvicové pečivo s KBM-CEREÁL

Pekársky zlepšujúci prípravok s tekvicovými jadierkami je určený na výrobu pečiva a chleba. Konzumáciou obilnín, ktoré sú obsiahnuté v tejto zmesi (pšenica, ovos, ľanové semienko, pšeničné a ovsené vločky, jačmeň, tekvicové jadierka) sa znižuje riziko civilizačných chorôb a celkovo posilňujú ľudský organizmus.



Pracovné výhody:

- racionálne a jednoduché spracovanie
- mnohostranné možnosti spracovania

Kvalitatívne výhody:

- zodpovedajúci objem pečiva
- mäkká vláčna striedka
- vysoký podiel tekvicových jadier
- dobrá chuť a vôňa
- vysokohodnotné pečivo



IREKS



Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

December 2014

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (kg)
Pšeničná múka	80,000
KBM-CEREÁL	20,000
COMFORT D	0,500
Soľ jemná	2,000
Droždie čerstvé	5,000
Margarín	5,000
Voda pitná, cca.	48,000 l
Tekvicové jadierka (posyp)	10,000

Odporučený technologický postup:

Doba miesenia: 4 + 3 min.

Teplota cesta: 28 °C

Odležanie: 20 min.

Kysnutie: 45 – 50 min.

Teplota pečenia: 260 °C

Doba pečenia: 12 – 13 min.

Spracovanie:

baly po vykysnutí vyklopiť a rozdeliť na deličky, tieto navlhčiť, zatlačiť do posypu tekvicových jadierok a nechať kysnúť.



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