



Večerný chlieb

Menej je niekedy viac!

VEČERNÝ CHLIEB	7,800 kg
Ľanové semienko	1,300 kg
Jadrá slnečnicové	0,900 kg
Droždie čerstvé	0,250 kg
Voda pitná, cca.	8,800 l
Hmotnosť spolu	19,050 kg

Doba miesenia:	8 + 3 až 4 minúty, podľa typu stroja
Teplota cesta:	27 - 28 °C
Odležanie:	cca. 10 minút
Navážka:	0,600 kg pre voľne ložené chleby 2 x 0,450 kg v toastovej forme
Teplota pečenia:	10 °C menej ako je bežné u zemiľ, klesajúc
Doba pečenia:	50 - 60 minút, podľa veľkosti (teplota v jadre 98 °C)

Technologický postup:

Po odležaní cesta klonky odvážiť a spracovať. Povrch klonkov zvlhčiť a vyválať v zmesi olejnatých semien zo sezamu, ľanového semienka a slnečnice v pomere 2:1:1. Nakoniec vložiť do vymastených foriem. Povrch voľne ložených klonkov podľa želania narezať a dať kysnúť. Po cca. ¾ kysnutia sádzať s parou. Po cca. 2 minútach otvoriť odťah. Chlieb piecť pri otvorenom odťahu.

Popis:

Bielkovinový celozrnný pšeničný chlieb s olejnatými semenami a sójovým šrotom

Výživové hodnoty (100 g chleba obsahuje):

Energia	1105 kJ (264 kcal)
Bielkoviny	25,8 g
Sacharidy	10,3 g
z toho cukry	2,1 g
Tuky	11,4 g
z toho NMK	1,6 g
Vláknina	8,7 g
Sodík	0,5 g



09.12 | 6211087 SK


IREKS

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



Večerný chlieb

Menej je niekedy viac!

Zmes na výrobu špeciálneho chleba s vysokým obsahom bielkovín



Menej sacharidov,
viac bielkovín -
vynikajúci chuťový zážitok!




IREKS



Večerný chlieb

Menej je niekedy viac!

Chlebová rôznorodosť v Nemecku

Práve Nemecko je chlebová krajina. Málokterá iná má viac pekárskoho sortimentu, pričom každé pečivo má svoju chuť.

Alternatívne diéty vyžadujú nové chlebové koncepty

Vždy nové alternatívne diéty vytvárajú dopyt po pekárskych výrobkoch, ktoré by tieto trendy kopírovali.

Jednou z hlavných požiadaviek je zníženie sacharidov hlavne večer.

S VEČERNÝM CHLEBOM sa konečný spotrebiteľ aj v rámci diéty môže tešiť, že si bude môcť vychutnať čerstvý plátok chleba aj večer.

Menej sacharidov a viac bielkovín – to sú hlavné znaky nášho výrobku VEČERNÝ CHLIEB.

S iba 10,3 g sacharidov a 25,8 g bielkovín sa výborne hodí k alternatívnym výživovým konceptom a dodáva telu na večer dostatočne potrebné množstvo bielkovín.

Menej je niekedy viac ...

Menej sacharidov, viac bielkovín – vynikajúci chuťový zážitok!

Iba 10,3 g sacharidov a 25,8 g bielkovín

→ Pre všetky alternatívne výživové formy, ktoré sa zakladajú na večernej redukcii príjmu sacharidov na úkor zvýšeného príjmu bielkovín

Bohatá na olejnaté semená a sójový šrot

→ Výživovo vysoko hodnotná

Šťavnatá striedka

→ Atraktívny vzhľad a dobrá čerstvosť

Priame vedenie bez zápary

→ Racionálne pri výrobe

