

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Marec 2013

KÖNIG LUDWIG-KRUSTI

KÖNIG LUDWIG-KRUSTI sa vyvinul podľa rovnakých kvalitatívnych nárokov ako naše úspešné výrobky KÖNIG LUDWIG-BROT a KÖNIG LUDWIG-SEMMELE, ideálne obohacuje našu výrobovú rodinu. Budte súčasťou týchto úspešných dejín!

KÖNIG LUDWIG-KRUSTI – PREMIUM KVALITA
PRI ABSOLÚTNEJ BEZPEČNOSTI PRI VÝROBE



Jedinečná história, nenapodobiteľne komponovaná pekárska zmes, znalosti a kvalita pekárskych majstrov – iba táto kombinácia umožňuje mimoriadny úspech KÖNIG LUDWIG-KRUSTI.

KÖNIG LUDWIG-KRUSTI je vhodný na pečenie v remeselnej pekárni, aby bola zaistená trvalo vysoká kvalita a exkluzivita – porovnateľná s postavením dodávateľov na kráľovský dvor za čias kráľa Ľudovíta II.



IREKS

Recept mesiaca

Pečivo pre všetky zmysly!

Marec 2013

Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (kg)
König-Ludwig Krusti	5,000
Pšeničná múka	5,000
Droždie čerstvé	0,250
Voda pitná, cca,	6,600 l

Odporúčený technologický postup:

Doba miesenia: 2 + 8 minút; špirálový miesič
Teplota cesta: 26 – 27 °C
Odležanie: cca. 20 minút
Navážka: 0,080 – 0,100 kg
Spracovanie KRUSTIS: podlhovasto, na koncoch do špicata
Kysnutie KRUSTIS: cca. 50 – 60 minút

Spracovateľský postup:

Po odležaní klonky želanej veľkosti navážiť a zľahka vyformovať do podlhovastého tvaru, konce do špicata. Vyformované klonky vyváľať v ražnej múke, uzáverom nadol poukladať a dať kysnúť. Po $\frac{3}{4}$ kysnutia otočiť a piecť s parou, cca. 3 minúty pred koncom pečenia otvoriť odťah.

Teplota pečenia: ako u žemlí, klesajúc
Teplota pečenia KRUSTIS: 240 °C klesajúc
Doba pečenia: 20 – 22 minút



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