

# Recept mesiaca

*Pečivo pre všetky zmysly!*

Február 2012

## ĽANOVÉ ZLATO

Žltý ľan je poľnohospodárka plodina s dozlata sfarbenými semenkami. Pre pekára jedinečná surovina, ktorá nielen výborne chutí a skvele vizuálne dotvára charakter pečiva, ale najmä je úžasne zdravá! Žltý ľan je zakomponovaný do cereálnych zmesí na výrobu pečiva s názvom **Ľanové Zlato** a ďalej je použitý v posypovej zmesi **Posyp Zlatý ľan**.



Krásny chrumkavý rožok vyrobený z obidvoch surovín majú vynikajúcu chuť a jedinečné vlastnosti pre naše zdravie:

- **Obsah vlákniny** je 7,3 g v 100 g pečiva.
- Prirodzene sa vyskytujúci **vitamín E** v obsahu 7,6 mg v 100 g výrobku = 63 % ODD.
- Obsah prirodzeného, teda dobre vstrebateľného **horčíka (Mg)**, je 47 mg v 100 g pečiva = 12 % ODD.
- Olej obsiahnutý v semenkách ľanu obsahuje tzv. nenasýtené mastné  $\omega$  - 3 a  $\omega$  - 6 kyseliny.

**Výživové hodnoty ľanového semena sú celkom výnimočné!**



**IREKS**

# Recept mesiaca

*Pečivo pre všetky zmysly!*

Február 2012

## Odporúčaná receptúra:

Suroviny	Množstvo (%)
Pšeničná múka hladká svetlá	70,0
Zmes <b>L'ánové Zlato</b>	30,0
Olej jedlý	5,0
Droždie pekárske	4,0
Soľ jemná	2,0
Voda pitná	52,0
<b>Posyp Zlatý ľan</b> (na celk. cesto)	cca 10,0

## Odporúčený technologický postup:

Doba miesenia	4 + 3 min.
Teplota cesta	28 °C
Zrenie cesta	10 min.
Navážka klonkov	70 g
Kysnutie klonkov	35 min.
Teplota pečenia	240 °C
Doba pečenia	12 – 14 min.

**Zmes L'ánové Zlato získalo Zlatú Salimu 2010!**



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**