

Pohánkový chlieb so zmesou JUROŠ

Pšeničná múka T 650	9,000 kg
JUROŠ zmes	1,000 kg
FARBMALZ	0,030 kg
FH STABIL	0,100 kg
NATURAL ražný kvas	0,200 kg
Droždie pekárske	0,200 kg
Soľ jemná	0,200 kg
Voda pitná, cca.	6,700 l
<hr/> Váha spolu	<hr/> 17,430 kg

Doba miesenia:	4 + 4-6 min.
Teplota cesta:	27 - 28 °C
Zrenie cesta:	15 - 20 min.
Navážka:	920 g
Kysnutie:	45 min. pri 35-40°C/RV 70-80%
Teplota pečenia:	260 - 210 °C
Doba pečenia:	30 - 35 min.



Recept servis

IREKS ENZYMA s.r.o.
Vyšná Šebastová 262
080 06 Prešov
SLOVENSKO
Tel.: +421 517 470 000
Fax: +421 517 716 168
E-mail: enzyma@enzyma.sk
www.ireks.sk

**IREKS
ENZYMA**