

# Recept měsíce

## Pečivo pro všechny smysly!

### Ovsík

Říjen  
2011

Nepropagovat využití ovsa v pekařině by bylo neodpuštělné! Ačkoli je ovesná mouka pro pekaře hůře zpracovatelná a populace je dnes zvyklá spíše na typickou chuť pšeničného pečiva, oves přináší našemu zdraví mnohé benefity, na které je třeba konečně spotřebitele upozorňovat.



Vhodnou skladbou ovesných složek zpracovaných ve formě celozrnné mouky, krup a vloček spolu s aromatickým ječným sladkem se dosahuje velmi kvalitního chuťového zážitku - to vše vám zajistí směs **Ovsík**. Ovesné pečivo z této směsi je zdravé, obsahuje vlákninu a voní a chutná všem věkovým generacím.

Zařazením ovesného sortimentu nabízíte svým zákazníkům zdravější alternativu k pšenici.



  
**IREKS**

# Recept měsíce

## Pečivo pro všechny smysly!

Říjen  
2011

### Doporučená receptura:

| Suroviny                     | Množství (%) |
|------------------------------|--------------|
| Pšeničná mouka hladká světlá | 70,0         |
| <b>Ovsík</b>                 | <b>30,0</b>  |
| Droždí pekařské              | 4,0          |
| Olej jedlý                   | 7,0          |
| Voda pitná                   | 48 - 50,0    |

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| Doba mísení:    | 4 + 4 min.   |
| Teplota těsta:  | 25 °C        |
| Zrání těsta:    | 15 min.      |
| Kynutí:         | 40 min.      |
| Teplota pečení: | 240 °C       |
| Doba pečení:    | 11 - 12 min. |

### Doporučený technologický postup:

Na rohlíkovém stroji vykulíme klonek. Rohlík rozválíme cca na 25 – 30 cm a začneme konce proti sobě stáčet do tvaru S. Menší část tvoří hlavu kačenky a větší tělo kačenky. Po nakynutí prsty vytvoříme přistípnutím zobáček a ocásek. Nakonec vytvoříme oko např. hrozinkou, pecičkou čokolády či hřebíčkem.



IREKS ENZYMA s.r.o.  
Kšírova 257  
619 00 Brno  
ČESKÁ REPUBLIKA  
Tel.: +420 543 250 155  
Fax: +420 543 250 159  
info@ireks-enzyma.cz  
www.ireks-enzyma.cz

IREKS