

# Recept měsíce

## Pečivo pro všechny smysly!

### Sváteční makový závin

Listopad  
2011

**Makový závin** je tradičním výrobkem, který si řada zákazníků oblíbila k snídani či kávě. I toto pečivo lze povýšit do kategorie luxusního moučníku, jehož konzumace je pravým zážitkem. Vše záleží na vlastnostech použitého těsta a na kvalitě a množství makové náplně.



Těsto vyrobené ze směsi **Softibela** má lahodnou máslovou příchuť a prodlouženou čerstvost. **Maková náplň Enzyma** pak zaručuje léty prověřenou kvalitu a to nejlepší z českého máku. Ve svátečním závinu je tato náplň zkombinována s višněmi, které osvěží a zvýrazní výslednou chuť. Díky vypracované receptuře lze vyrobit luxusní závin bez jakýchkoliv závad, jako je praskání nebo propadání.



  
**IREKS**

# Recept měsíce

## Pečivo pro všechny smysly!

Listopad  
2011

### Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (%)
Pšeničná mouka hladká světlá	100,0
Margarín stolní	24,0
Cukr krupice	15,0
Vejce čerstvá	10,0
<b>Softibela</b>	<b>7,0</b>
Droždí pekařské	5,0
Kypřicí prášek	0,3
Sůl jemná	1,2
Voda pitná	25,0

Suroviny	Množství (%)
<b>Makovo-povidlová náplň:</b>	
<b>Maková náplň Enzima</b>	<b>100,0</b>
Vaječný obsah	30,0
Olej stolní	20,0
Voda pitná	15,0
<b>MELLA*FRUIT Švestková povidlová</b>	<b>10,0</b>
Sušené rozinky	10,0
Rum	1,0
Kompotované višně	23,0
<b>Maková náplň Enzima – posyp:</b>	

Doba mísení:	4 +10 min.
Teplota těsta:	25 - 28°C
Zrání těsta:	20 min.
Kynutí:	60 - 90 min.
Teplota pečení:	220 -190/180°C
Doba pečení:	35 min.

### Doporučený technologický postup:

Těstový kus rozválíme na plát o tloušťce 1,5 mm (necháme cca 5 min odležet před řezáním). Plát rozřežeme na obdélníky 27 cm dlouhé, 23 cm široké o váze cca 200 g. Na těstové kousky roztíráme cca 466 g **Makovo-povidlové náplně**, pak na ni klademe cca 50 g višni kompotovaných, vše zaspeme 10 g **Makové náplně Enzima**. Pláty stáčíme do rolády po delší straně obdélníku. Makové závitky klademe na plech s pečicím papírem. Po nakynutí závitky mašlujeme vejci. Vsadíme při 220 °C a pak ihned teplotu snížíme, vrchní část na 190 °C a spodní na 180 °C.



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