

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Favorit

Prosinec
2011

První skutečně univerzální přípravek pro kompletní sortiment běžného pečiva, vhodný pro průmyslové linky i řemeslné pekárny. Výrobkům poskytuje výborné ražení a dodává požadovaný objem s vynikající sladovou chutí a vůní. Díky obsaženému sladu a cukrům má pečivo zlatavou barvu s minimální parcelací kůrky.



Složení přípravku je komponováno k dosažení kvalitativních vlastností pečiva požadovaných spotřebiteli: potlačení gumovitosti a prodloužení čerstvosti.

Dávkování dle vyráběných tvarů a požadavků na vlastnosti výrobků:

- rohlíky 1,0 – 1,2 %
- ražené tvary 1,2 – 1,5 %
- řemeslná výroba do 2 %.




IREKS

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Prosinec
2011

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (%)
Pšeničná mouka hladká světlá	100,0
Droždí pekařské	4,0
Olej jedlý	4,0
Sůl jemná	1,8
Favorit	1,0
Voda pitná (dle vaznosti mouky)	48,0

Doporučený technologický postup:

Doba mísení:	4 + 4 min.
Teplota těsta:	27°C
Zrání těsta:	10 min.
Kynutí:	40 min.
Teplota pečení:	240°C
Doba pečení:	11 - 12 min.



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