

Recept měsíce

Pěivo pro všechny smysly!

Leden 2012

Podmáslový chléb

Podmáslová směs a z ní vyrobený **Podmáslový chléb** je cestou návratu ke klasickým českým výrobkům, k nimž mají spotřebitelé důvěru. Zvyšující se poptávka po tradiční kvalitě a chuti, vzrůstající pocit důvěry k potravinám vyrobeným z českých surovin a dle původních receptur, to jsou důvody úspěchu **Podmáslové směsi**.



Vysoký obsah mléčných produktů ve formě sušeného podmáslí a syrovátky přináší v **Podmáslovém chlebu** zvýšenou nutriční hodnotu o plnohodnotné mléčné bílkoviny a současně dodává nezaměnitelnou chuť po mléce a másle. **Podmáslový chléb** je velmi vláčný, u zabaleného pak oceníte jeho prodlouženou trvanlivost.



IREKS

Recept měsíce

Žeivo pro všechny smysly!

Leden 2012

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (%)
Pšeničná mouka hladká světlá	35,0
Pšeničná mouka hladká chlebová	35,0
Žitná mouka tmavá (chlebová)	30,0
Podmáslková směs	15,0
Droždí pekařské	2,5
Sůl jedlá	2,2
Voda pitná	80,0

Doba mísení:	5 + 4 min.
Teplota těsta:	26 – 28 °C
Zrání těsta:	20 min.
Kynutí:	45 - 50 min.
Teplota pečení:	250 – 210 °C
Doba pečení:	45 - 50 min.

Podmáslková směs je kompletní směs, která se přidává k mouce v dávce 15 % a chléb se vyrábí obvyklým technologickým postupem na záraz.



IREKS ENZYMA s.r.o.
Kširova 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