

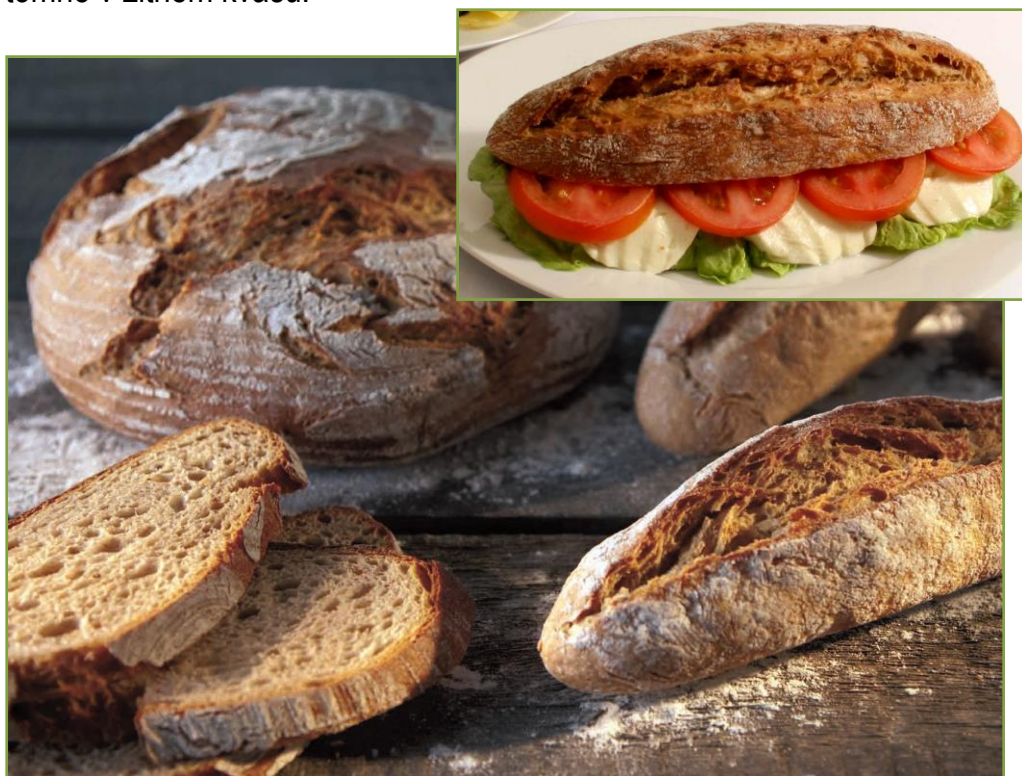
Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Květen 2012

Rustikáno

Řemeslný chléb a bageta **Rustikáno** vychází z pekařské tradice našich předků - kombinuje mnohaleté zkušenosti mistrů pekařů s moderními postupy. Výrobky mají typickou rustikální rozpraskanou kůrku a dlouhou čerstvost. Nezaměnitelné nahořklé chuti je docíleno pivovarnickým sladem a zakyselení je dáno přidavkem kyseliny mléčné, přirozeně přítomné v žitném kvasu.



Řemeslný chléb a bageta **Rustikáno** se vyznačují vláčností a měkkostí střídy, která je zvýšena přidavkem bramborových vloček a navíc podpořena vysokým podílem lecitinu se zdravotním přínosem. Bagety **Rustikáno** jsou ideální pro výrobu vizuálně odlišných a chuťově vynikajících plněných baget kategorie fast-food. Díky žitné mouce a složení směsi **Rustikáno** jsou odolné proti okorávání v chladicích boxech.



IREKS

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Květen 2012

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (%)
Pšeničná mouka chlebová	60,0
Žitná mouka tmavá (chlebová)	40,0
Rustikáno	15,0
Droždí pekařské	2,5
Sůl jedlá	2,2
Voda pitná	90,0

Doporučený technologický postup:

Parametry	Řemeslný chléb	Řemeslná bageta
Doba mísení:	6 + 4 min.	6 + 4 min.
Teplota těsta:	26 - 28°C	26 - 28°C
Zrání těsta:	20 min.	20 min.
Kynutí:	50 min.	40 min.
Teplota pečení:	240 - 200°C	240 - 200 °C
Doba pečení:	50 min.	20 min.

Řemeslný chléb Rustikáno

Během válení těsta zapracujeme do uzávěru mouku. Při odsazování do ošatek odsadíme vyválený těstový kus uzávěrem dolů a necháme kynout. Po nakynutí sázíme do pece uzávěrem nahoru. Po nasázení snížíme zapékací teplotu a necháme chleby 10 minut v páře. Tím dosáhneme výrazného prasku. Po deseti minutách odpaříme a dopečeme.

Řemeslná bageta Rustikáno

Vytvarované bagety obalíme v žitné mouce. Po nakynutí se bagety říznou a vsadí do pece. Pečou se v páře, 5 minut před koncem pečení otevřeme odtah.



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