

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Červen 2012

BIERVIT chlebánek

BIERVIT je pekařská směs určená pro výrobu speciálních druhů chleba a pečiva, které mají charakteristické pивní aroma díky přidavku pivovarských kvasnic.

BIERVIT kombinuje žitnou, pšeničnou a ječnou mouku a výsledné chuti je dosaženo přidavkem směsi koření.



Chlebánek ze směsi **BIERVIT** je prokazatelně zdrojem přirozené vlákniny a také vitamínu B12.

Pivovarské kvasnice navíc přinášejí lidskému organismu i zdravotní benefity ve formě enzymů, minerálních látek, stopových prvků, bioaktivních a dusíkatých látek.

Chlebánek ze směsi **BIERVIT** se navíc může pochlubit křupavou rustikální kůrkou a šťavnatou střídou.



Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Červen 2012

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (%)
Pšeničná mouka hladká světlá	50,00
Žitná mouka tmavá (chlebová)	40,00
BIERVIT	10,00
NATURAL = žitný kvas	2,50
FH Stabil	1,00
Sůl jedlá	2,25
Droždí pekařské	2,00
Voda pitná	65,00

Doporučený technologický postup:

Doba mísení:	5 + 3 min.
Teplota těsta:	27 - 28 °C
Zrání těsta:	20 min.
Kynutí:	45 - 50 min.
Teplota pečení:	240 - 200 °C s párou
Doba pečení:	18 - 20 min.

BIERVIT chlebánek

Vyzrálé těsto rozvážíme na kusy o hmotnosti 200 g, které tvarujeme do kulatých bochníků. Vykynuté bochníky sázíme na sazeč a nařízneme. Po nasázení napaříme, po 1,5 min. otevřeme odtaž a snížíme teplotu.



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