

# Recept měsíce

*Pečivo pro všechny smysly!*

Srpen 2012

## Formový chléb Kalifornie se slunečnicí

Výrobky z variabilní **Směsi Kalifornie** jsou chutné, nadýchané, kypré a navíc s prodlouženou čerstvostí. Neméně důležité je však i jejich složení, které přináší našemu tělu významné zdravotní benefity.

Příkladem určitě může být **Formový chléb Kalifornie se slunečnicí**, díky kterému již nemusíte dělat kompromisy mezi tím, co Vám chutná a co Vám prospívá.



**Formový chléb Kalifornie** se vyznačuje, stejně jako ostatní pekařské výrobky z této směsi, vysokým obsahem přirozené vlákniny. Žlutý len a slunečnice v receptuře zajišťují příjem n - 6 a n - 3 nenasycených mastných kyselin, vitaminů (zejména vitaminu E) a minerálních látek (především fosforu, draslíku a hořčíku). Stále oblíbenější tvar toastového chleba by měl nadchnout všechny věkové kategorie!



**IREKS**

# Recept měsíce

*Pečivo pro všechny smysly!*

Srpen 2012

## Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (%)
Pšeničná mouka hladká světlá	80,0
Žitná mouka tmavá (chlebová)	20,0
<b>Směs Kalifornie</b>	<b>20,0</b>
Slunečnice	10,0
Olej jedlý	5,0
Droždí pekařské	4,0
Sůl jedlá	2,5
Voda pitná	73,0

## Doporučený technologický postup:

	<b>Chléb Kalifornie se slunečnicí</b>
Doba mísení:	5 + 3 min.
Teplota těsta:	24 °C
Zrání těsta:	15 min.
Kynutí:	40 - 50 min.
Teplota pečení:	230 - 210 °C
Doba pečení:	35 min.

Připravujeme ve formě toastového chleba.



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**