

# Recept měsíce

*Pečivo pro všechny smysly!*

Prosinec 2012

## Bramborové tyčinky

Blíží se konec roku a každý si už plánuje program na Silvestra, ke kterému neodmyslitelně patří stoly plné dobrot, jako jsou obložené chlebíčky, kanapky, jednohubky a hlavně tolik oblíbené slané pečivo. Překvapte své příbuzné, známé a kamarády a vyzkoušejte výborné **Bramborové tyčinky!** Příprava je velmi jednoduchá a hravě ji zvládne každý začátečník. Navíc se hodí ke spoustě dalších příležitostí.



**Bramborové tyčinky** jsou vyrobeny z **Pommi směsi**, která nabízí pekařům možnost rozšířit tradiční sortiment výrobků o neobvyklé bramborové pečivo s jemnou chutí a prodlouženou čerstvostí.

Již naši předci – staří mistři pekaři – uměli využívat ve svém řemesle brambory jako pekařskou surovinu přinášející vyšší kvalitu do jejich výrobků.



**IREKS**

# Recept měsíce

*Pečivo pro všechny smysly!*

Prosinec 2012

## Doporučená receptura:

### Těsto:

| Suroviny                     | Množství (%) |
|------------------------------|--------------|
| Pšeničná mouka hladká světlá | 100,0        |
| <b>Pommi směs</b>            | <b>30,0</b>  |
| <b>Diasta</b>                | <b>2,0</b>   |
| Olej jedlý                   | 20,0         |
| Droždí pekařské              | 5,0          |
| Sůl jodlá                    | 2,0          |
| Cukr krupice                 | 1,0          |
| Kmín                         | 0,4          |
| Voda pitná                   | 67,0         |

## Doporučený technologický postup:

Vymísené a vyzrálé těsto rozválíme na plát o tloušťce 2,5 mm, ze kterého vykrajujeme proužky o šířce 2 cm a délce 12 cm. Velikost tyčinek může být různá - dle přání zákazníka. Před pečením sypeme solí, sezamem, atd.



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**