

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Červen
09

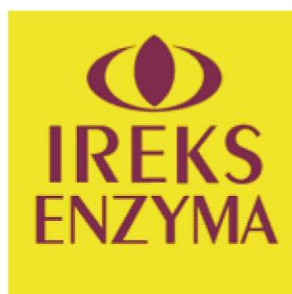
PODMÁSLOVÝ CHLÉB

Tradiční podmáslí je mléčný výrobek, který vzniká jako druhotný produkt při stloukání másla. Obsahuje pouze 0,5 % tuku, hodnotné mléčné bílkoviny a vápník. Přidavek podmáslí do chleba znamená podstatné zvýšení jeho výživové hodnoty.



Podmáslová směs je připravena k pečení tradičního a oblíbeného českého chleba s jemnou chutí a vůní. Díky vysokému obsahu mléčných produktů nyní také s prodlouženou čerstvostí.

PODMÁSLOVÝ CHLÉB JE NÁVRATEM K TRADICI!



Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Červen
09

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Pšeničná mouka hladká světlá	35,00
Pšeničná mouka hladká chlebová	35,00
Žitná mouka tmavá	30,00
Podmáslková směs	15,00
Droždí pekařské	2,50
Sůl jemná	2,20
Voda pitná	80,00

Doba mísení (min): 5+4

Teplota těsta (°C): 26 – 28

Zrání těsta (min): 20

Kynutí (min): 45 – 50

Teplota pečení (°C): 250 – 210

Doba pečení (min): 45 - 50

Doporučený technologický postup:

Vyztřelá těstovky tvarujeme do veček a vkládáme do ošatek.



IREKS ENZYMA s.r.o.
Kšírova 257
619 00 Brno
CZECH REPUBLIC
Tel.: +420 543 250 155
Fax: +420 543 250 159
E-mail: info@ireks-enzyma.cz
www.ireks-enzyma.cz

