

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Listopad
09

MAKOVÁ NÁPLŇ ZÁVINOVÁ

je kompletní suchá maková náplň určená pro výrobu tradičních makových závinů z kynutého nebo listového těsta a pro ostatní, zejména uzavřené tvary pekařských výrobků sortimentu jemného pečiva.



Tato varianta makové náplně je speciálně uzpůsobená pro výrobu makových závinů jak na průmyslových pekárnách, tak v řemeslné výrobě. Díky posílení složek vyvazujících volnou vodu v náplni při pečení se minimalizuje tvorba tzv. odfuků ve střídě a zejména pod kůrkou.




**IREKS
ENZYMA**

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Listopad
09

Doporučená receptura:

Suroviny (%)	Maková náplň	Kynuté těsto
Maková náplň závinová	100,0	-
Pšeničná mouka hladká světlá	-	100,0
Směs JPM	-	7,0
Jajok		0,50
Droždí pekařské	-	5,0
Cukr krupice		7,0
Sůl jemná		0,60
Olej jedlý		10,0
Voda pitná	50,0	48,0

Doporučený technologický postup:

Makovou náplň závinovou promícháme s vlažnou vodou a necháme 30 – 45 minut nabobtnat. Poté je připravena k použití.

Těsto rozválíme na tloušťku 2,2 mm, necháme odležet a poté vykrajujeme obdélníky o velikosti 20x25 cm, rovnoměrně roztíráme náplň, stočíme do závinu a dáme kynout. Po nakynutí řízeme a mašlujeme vejci.

Kynuté těsto se **Směsí JPM** připravíme přímým vedením:

Doba mísení: 5 + 3 min.

Teplota těsta: 28 – 30 °C

Doba zrání: 15 – 20 min.

Kynutí: 32 – 35 °C, RV 75%

Doba kynutí: 50 min.

Pečení závinů:

220 – 200 °C

25 – 30 min.



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

