

# Recept měsíce

## Pečivo pro všechny smysly!

### Artisano

Chléb **Artisano** je autentický poctivý výrobek řemeslné tradice. Vyznačuje se rustikálním neboli starodávným charakterem, tzn. rozpraskanou, silnou a vypečenou kůrkou s vynikající chutí a velmi pórovitou a extrémně měkkou střídou s velmi dlouhou vláčností díky své vlhkosti.



Ze směsi **Artisano** lze vyrábět chleby, bagetky nebo kroucené bagety. Chuť lze doplnit dalšími ingrediencemi, např. vlaškými ořechy, olivami, zeleninou či kořením.

**Vždy obdržíte výrobek jedinečné kvality.**

Červenec  
2010



IREKS  
ENZYMA

# Recept měsíce

## Pečivo pro všechny smysly!

Červenec  
2010

### Doporučená receptura:

Suroviny:	Množství (%)
Pšeničná mouka hladká světlá	80,00
<b>Artisano</b>	<b>20,00</b>
Droždí pekařské	1,20
Voda pitná	70,00

### Doporučený technologický postup:

Doba mísení:	4 + 8 min.
Teplota těsta:	24°C
Zrání těsta:	90 min.
Kynutí:	960 min. (5°C) a následně 180 min. při pokojové teplotě
Teplota pečení:	240 – 220 °C
Doba pečení:	35 – 40 min.

Vyzrálé těsto rozvážíme na kusy o požadované hmotnosti. Následně je zlehka přetučíme (v dostatečném množství žitné mouky) do tvaru kulatého bochníku. Odkládáme na plechy s pečícím papírem (šlusem dolů). Po uplynutí doby kynutí bochníky obrátíme a dáme péct (1,5 min. bez páry, pak zapáříme).



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

  
**IREKS  
ENZYMA**