

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Tmavý Grunt

V dnešní době si spotřebitel oblíbil vícezrnné pečivo s velkým objemem. Požaduje tedy především nadýchanou střídu a dlouhou čerstvost. Výrobky ze směsi **Tmavý Grunt** všechny tyto požadavky beze zbytku splňují.



Rohlíky, bagetky, večky, bulky nebo ražené housky či kaiserky – vše lze ze směsi **Tmavý Grunt** vyrobit ve výborné kvalitě, a to jak řemeslně, tak na výrobních průmyslových linkách. Pečivo má vynikající sladovou chuť, které je dosaženo kombinací dvou sladových mouk z ječmene a pšenice spolu s ječným sladovým extraktem.

Únor
2011



Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Únor
2011

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (%)
Pšeničná mouka hladká světlá	100,0
Tmavý Grunt	20,0
Droždí pekařské	4,0
Sůl jemná	2,0
Olej jedlý	4,0
Voda pitná	60,0

Doporučený technologický postup:

Doba mísení:	4 + 4 min.
Teplota těsta:	28 °C
Zrání těsta:	10 min.
Kynutí:	40 min.
Teplota pečení:	240 °C
Doba pečení:	12 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

