

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Březen
2011

Sojový Grunt

Druhým produktem z řady moderních cereálních směsí Grunt je jeho sojová varianta. Pečivo vyrobené z cerealu **Sojový Grunt** splňuje požadavky spotřebitelů na vícezrnný výrobek s velkým objemem a prodlouženou čerstvostí. Základní složkou je sojová drť doplněná lněnými semeny a pšeničnou celozrnnou moukou a otrubami.



Chuťová složka pečiva je tvořena ječným sladem a pšeničnou sladovou moukou spolu se syrovátkou, díky čemuž vynikne prvotřídní jemnost pečiva.

Výroba je samozřejmě možná jak řemeslným způsobem, tak bezproblémovým zpracováním na průmyslových linkách, a to ve všech variantách a tvarech.



Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Březen
2011

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (%)
Pšeničná mouka hladká světlá	100,0
Sojový 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

**IREKS
ENZYMA**