

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly

Březen 2017

Škvarkové pečivo



Použití škvarků v gastronomii může dnes znít trošku archaicky. Jako hojně využívanou surovinu najdeme škvarky v tradičních receptech kuchařek našich babiček, a to nejen v teplé kuchyni, ale i mezi postupy na přípravu pečiva: škvarkové pagáčky, dalaťánky, tyčinky, placky – pochoutky k pivu a vínu, ale i k běžné denní konzumaci. Dokonce i sladké pečivo, křehké koláče a vánoční cukroví s úspěchem využívá škvarky jako tradiční, chutnou a zajímavou surovinu.

Zkusme se ke škvarkům, jako třeba k sezónní specialitě, vrátit i dnes!



Námi doporučené škvarkové pečivo vypadá lákavě, voní a chutná znamenitě. Vynikajících sensorických vlastností je dosaženo díky bohaté receptuře, kde každá ingredience má svoje místo. Škvarky s restovanou cibulkou se vzájemně doplňují a přinášejí charakteristickou chuť a vůni. Základ **Pommi směsi** tvoří bramborové vločky – brambory v pekařině plní tradičně funkci zvýšené dlouhodobé vláčnosti. Přípravek **Soft Bami** zajistí stabilitu těsta a objem pečiva, které by bez něj bylo nízké a tvarově nerovnoměrné. K finálnímu doladění chuti pak slouží i špetka **Chlebového koření**.



IREKS

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly

Březen 2017

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (v kg)
Těsto:	
Pšeničná mouka hladká světlá	100,0
Pommi směs	10,0
Škvarky mleté	10,0
Vepřové sádlo	5,0
Cibule restovaná	5,0
Droždí pekařské	4,0
Sůl jedlá	2,5
Soft Bami	0,5
Chlebové koření	0,3
Voda pitná	60,0

Posyp	Množství (v kg)
Sezam : Len (1:1)	2,5

Doporučený technologický postup:

Doba mísení (min):	4 + 4
Teplota těsta (°C):	27
Zrání těsta (min):	10
Kynutí (min):	45
Teplota pečení (°C):	240
Doba pečení (min):	12 - 14

Kromě restované cibule vymísíme ze všech recepturních surovin středně volné těsto na záraz. Před koncem míchání přidáme restovanou cibulku a zpracujeme ji na pomalé míchání. Po odpočinku těsto nadělíme a zpracujeme, charakteristického tvaru je dosaženo raznicí. Po nakynutí posypeme lněným semenem a sezamem. Doba pečení závisí na velikosti klonků, pečeme do zlatova.

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota	1341,6 kJ (321 kcal)
Tuky	10,5 g
• z toho nasycené mastné kyseliny	4,3 g
Sacharidy	45,6 g
• z toho cukry	2,4 g
Vláknina	2,6 g
Bílkoviny	9,5 g
Sůl	1,6 g



IREKS ENZYMA s. r. o.
Kširova 257
619 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel.: +420 543 250 155
Fax: +420 543 250 159
info@ireks-enzyma.cz
www.ireks-enzyma.cz


IREKS