

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Prosinec

09

CEREAL GRUNT

Nový výrobek - cereální směs **Cereal Grunt** - je produkt určený pro výhodnou výrobu pšeničného vícezrnného pečiva.

Dobrá stabilita těsta podporuje získání velkého objemu pečiva při zachování jeho optimální čerstvosti. Pečivo je světlé barvy s vysokým obsahem žlutých částic kukuřičné krupice a tmavě hnědých lněných semínek – tolik potřebných v našem organismu pro svůj obsah vlákniny a nenasycených mastných kyselin.



Chuť a vůni pečiva dodává kombinace ječné a pšeničné sladové mouky spolu se sušenou syrovátkou, jež do výrobku vnáší plnohodnotné a odborníky na výživu ceněné syrovátkové bílkoviny.



Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Prosinec
09

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (v %)
Pšeničná mouka hladká světlá	100
Cereal Grunt	20
Droždí pekařské	4
Sůl jemná	2
Olej stolní	4
Voda pitná	55
Posyp:	
Cereal Kvintet	*

Doporučený technologický postup:

Doba mísení (min):	4+5
Teplota těsta (°C):	28
Zrání těsta (min):	20
Kynutí (min):	40
Teplota pečení (°C):	240
Doba pečení (min):	10 - 13

* Spotřeba posypu na jeden rohlík je cca 8g.



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

