

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly

Červen 2017

Raženka s kurkumou

Na červen jsme pro vás a vaše zákazníky připravili něco trochu neobvyklého. Kurkuma je známé žluté koření, které je důležitou součástí tradiční indické směsi na kari. Koření se získává z oddenků rostliny kurkumovníku po očištění, uvaření, usušení a rozemletí.

Kurkumovník je velmi dekorativní rostlinou a některé odrůdy jsou vyhledávanými okrasnými rostlinami.

Nabídněte na léto svým zákazníkům něco neobvyklého. Pečivo v barvě slunce jako stvořené pro letní slunečný čas.



Raženka s kurkumou i ostatní tvary tohoto běžného pečiva jsou vyrobeny ze **Směsi HERMÉS**. Kromě příjemně žluté barvy mají výrobky velmi dobré ražení a vynikající jemnou chuť, kterou jim dodávají slunečnicová semena, kukuřičná krupice, kukuřičná mouka a zejména velmi kvalitní sušený pšeničný kvas z tvrdé pšenice.

Pečivo vykazuje velkou vláčnost, takže se hodí i pro výrobky rychlého občerstvení jako plněné housky, bagetky apod., je vhodnou neutrální přílohou pro grilovací sezónu.



IREKS

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly

Červen 2017

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (v kg)
Těsto:	
Pšeničná mouka hladká světlá	100,0
Směs HERMÉS	30,0
Olej jedlý	8,0
Droždí pekařské	5,0
Softisimo	0,6
Sůl jedlá	0,6
Voda pitná	60,0

Doporučený technologický postup:

Doba mísení (min):	4 + 5
Teplota těsta (°C):	26 – 28
Zrání těsta (min):	10 + 5
Kynutí (min):	35 - 40
Teplota pečení (°C):	230
Doba pečení (min):	12

Těsto po vymísení stočíme do bochánků a necháme zrát. Rozdělíme na klonky o hmotnosti 70 g a necháme krátce odpočinout, poté zpracováváme do tvaru raženky. Odsadíme na plechy a po nakynutí pečeme dle parametrů pro elektrickou rotační pec. Hmotnost upečených raženek je 60 g.

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota	1352 kJ (324 kcal)
Tuky	9,5 g
• z toho nasycené mastné kyseliny	0,9 g
Sacharidy	47,9 g
• z toho cukry	2,6 g
Vláknina	3,1 g
Bílkoviny	10,6 g
Sůl	1,4 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