

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly



Celozrnné pečivo

Definice celozrnných výrobků je uvedena ve Vyhlášce Mze 333/1997 Sb., ze dne 12. prosince 1997, kterou se provádí § 18 odst. 1 písm. a), b), g) a h) zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta.

ODDÍL 3, PEKAŘSKÉ VÝROBKY, § 11 - pro účely této vyhlášky se rozumí:

j) **celozrnným chlebem nebo celozrnným pečivem** pekařský výrobek, jehož těsto musí obsahovat z celkové hmotnosti mlýnských obilných výrobků nejméně 80 % celozrnných mouk nebo jim odpovídající množství upravených obalových částic z obilky.



Složení CELOZRANKO Pekařské směsi splňuje požadavky vyhlášky na obsah nejméně 80 % celozrnných mouk nebo jim odpovídající množství upravených obalových částic z obilky v těstě.

CELOZRANKO Pekařská směs je doplněna řadou sladových složek tak, aby se celkově chuť zakulatila. Chléb a pečivo jsou tak jemné, že chutnají všem strávníkům, a to i dětem nebo seniorům. Současně dodávají potřebnou a v našem jídelníčku chybějící vlákninu.

Celozrnný rohlík a **Celozrnná kaiserka** nebo **kytička** splňují podmínky pro uvádění výživových a zdravotních tvrzení uvedené v příloze Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin, proto mohou být označeny jako **výrobky s vysokým obsahem vlákniny**.

Nabídněte svým zákazníkům **celozrnné výrobky ve zcela jedinečné kvalitě!**

Květen 2017




IREKS

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly

Květen 2017

Celozrnný rohlík (68 g)

| Doporučená receptura | |
|--------------------------------|-----------------|
| Suroviny | Množství (v kg) |
| Těsto: | |
| Pšeničná mouka hladká světlá | 70,00 |
| CELOZRNKO Pekařská směs | 30,00 |
| Olej jedlý | 3,50 |
| Droždí pekařské | 3,50 |
| Cukr krupice | 2,20 |
| Sůl jedlá | 2,00 |
| Voda pitná | 60,00 |

| Doporučený technologický postup: | |
|----------------------------------|---------|
| Doba mísení (min): | 4 + 8 |
| Teplota těsta (°C): | 28 |
| Zrání těsta (min): | 10 – 15 |
| Kynutí (min): | 45 – 55 |
| Teplota pečení (°C): | 230 |
| Doba pečení (min): | 12 – 13 |

Nejdříve si připravíme záparu (směs + voda), vymísíme těsto, které stočíme do presu a necháme zrát. Po uplynutí doby zrání těsto nadělíme na klonky 80 g a necháme chvíli odležet. Poté je zpracováváme přes rohlíkový stroj a dáme kynout. Pečeme v páře cca 13 minut.

Celozrnná kaiserka, kytička (58 g)

| Doporučená receptura | |
|--------------------------------|-----------------|
| Suroviny | Množství (v kg) |
| Těsto: | |
| Pšeničná mouka hladká světlá | 70,00 |
| CELOZRNKO Pekařská směs | 30,00 |
| Olej jedlý | 3,50 |
| Droždí pekařské | 3,50 |
| Cukr krupice | 2,20 |
| Sůl jedlá | 2,00 |
| Voda pitná | 55,00 |

| Doporučený technologický postup: | |
|----------------------------------|---------|
| Doba mísení (min): | 4 + 5 |
| Teplota těsta (°C): | 28 |
| Zrání těsta (min): | 5 |
| Kynutí (min): | 45 – 55 |
| Teplota pečení (°C): | 230 |
| Doba pečení (min): | 12 - 13 |

Po vymísění těsta, necháme zrát a zpracováváme přes strojní zařízení ražených tvarů klonky o hmotnosti 70 g. Odsazujeme na plechy a dáme kynout, pečeme v páře cca 12-13 minut.

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g upečeného výrobku:

| | Celozrnný rohlík | Celozrnná kaiserka, kytička |
|-----------------------------------|-------------------------|------------------------------------|
| Energetická hodnota | 1087,8 kJ (260,2 kcal) | 1150,4 kJ (275,2 kcal) |
| Tuky | 4,1 g | 4,2 g |
| • z toho nasycené mastné kyseliny | 0,6 g | 0,6 g |
| Sacharidy | 42,4 g | 45,0 g |
| • z toho cukry | 4,3 g | 4,7 g |
| Vláknina | 7,3 g | 7,9 g |
| Bílkoviny | 10,4 g | 11,0 g |
| Sůl | 1,5 g | 1,5 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