

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly

Únor 2017

100% žitný chléb v ošatce



Žito stojí za naši pozornost. Recept měsíce z loňského září pro ošatkový celozitný chléb vyrobený s přípravkem **RG Stabil** doplňujeme o nabídku pásku, který spotřebitelé srozumitelně a jednoznačně napovídá, jaký druh chleba si kupuje.

S **RG Stabilem** dnes není těžké upéct i ošatkový celozitný chléb, který se skutečně dříve sní, než stačí ztvrdnout...



Několik poznámek k posledním výzkumům z hlediska složení žitného zrna:

Žitné mouky obsahují prakticky stejné množství škrobu jako pšeničné mouky, ale mají nižší podíl bílkovin (v průměru o 3–5 %). Tento rozdíl je kompenzován pentosany (arabinoxylany), které systematicky řadíme mezi nevyužitelné polysacharidy, čili součást vlákniny (5–7 % oproti 2 % u pšeničných mouk).

Pentosany v žitné mouce doprovázejí také β -glukany a fruktany. Všechny tyto látky hrají svou roli při trávení potravy ve střevech a jsou považovány za látky velmi žádoucí, které pomáhají při ochraně střevní sliznice a velmi pravděpodobně slouží i jako částečná prevence některých závažných tzv. civilizačních chorob.

Zdroj: www.zitnecentrum.cz


IREKS

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly

Únor 2017

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (v kg)
Těsto:	
Žitná mouka tmavá (chlebová)	100,0
RG Stabil	7,0
IREKS SAUER	6,0
Droždí pekařské	2,5
Sůl jedlá	2,3
Kmín	0,5
Voda pitná	90,0

Doporučený technologický postup:

Doba mísení (min):	4 + 6
Teplota těsta (°C):	28
Zrání těsta (min):	20
Kynutí (min):	50
Teplota pečení (°C):	250 - 200
Doba pečení (min):	50

Vyzrálé těsto rozdělíme na kusy o požadované hmotnosti. Poté je na pracovním stole v žitné mouce stočíme, rozválíme do tvaru večky a vložíme do vysypané ošatky. K výrobě tohoto chleba lze použít i strojní vybavení, tzn. děličku spolu s vykulovacím a skulovacím strojem.

Průměrné výživové hodnoty ve 100 g upečeného výrobku:

Energetická hodnota	926,2 kJ (221,6 kcal)
Tuky	1,2 g
• z toho nasycené mastné kyseliny	0,1 g
Sacharidy	40,3 g
• z toho cukry	2,6 g
Vláknina	6,9 g
Bílkoviny	8,2 g
Sůl	1,4 g

Pro vlákninu žitného zrna bylo schváleno zdravotní tvrzení a podmínky pro jeho používání při označování potravin (Nařízení Komise EU č. 432/2012): **Žitná vláknina přispívá k normální funkci střev.** Tvrzení může být použito pro potraviny, která má vysoký obsah vlákniny, tj. obsahuje alespoň 6 g vlákniny na 100 g nebo alespoň 3 g na 100 kcal (420 kJ) – (podle nařízení EU č. 1924/2006).



IREKS ENZYMA s.r.o.
Kšírova 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**