

# Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly

Září 2017

## Čiroková bageta



Se začátkem školního roku roste poptávka po chutném pečivu na pestré svačiny dětem do škol. My bychom vám při této příležitosti rádi připomenuli výrobek, o jehož uvedení na trh jsme vás informovali na konci loňského roku (Recept měsíce - listopad 2016). Tehdy jsme ještě netušili, jak tímto produktem zaujmeme. Naše Čiroková bageta právě získala ocenění Potravinářské komory o nejlepší inovativní výrobek v kategorii Reformulace roku 2017.

Zpestřete si podzimní sortiment našim šampionem.



Pečivo vyrobené ze směsi **Čiroková bageta** má pěkný objem a lahodnou chuť po použitých surovinách (doporučené receptury obsahují 4,5 % čiroku a 6,2 % slunečnice), hotové výrobky jsou křehké a dlouho vláčné. Díky dobré zpracovatelnosti a stabilitě těsta při kynutí vyrobíte snadno nejen bagety a housky, ale také krásné ražené tvary. Ve směsi najdete pouze přídavek kyseliny askorbové, jinak je bez přídavných látek. Vyzkoušejte **Čirokovou bagetu** také jako posyp, dodáte tím pečivu nový rozměr.



  
**IREKS**

# Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly

Září 2017

## Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (v kg)
Pšeničná mouka hladká světlá	100,0
<b>Čiroková bageta</b>	<b>50,0</b>
Olej jedlý	8,0
Droždí pekařské	5,0
Voda pitná	67,0
Posyp	
<b>Čiroková bageta</b>	20,0

## Doporučený technologický postup:

Z připravených surovin vymísíme středně volné těsto na záraz, které rozdělíme a necháme zrát. Po vyzrání dělíme a necháme chvilku odležet. Zpracováváme přes rohlíčovací stroj, bagety rozválíme na požadovanou délku a celé je obalíme ve směsi **Čiroková bageta**. Necháme kynout na vlnitém plechu 40 – 45 min. Po nakynutí dvakrát nařizneme, pečeme v páře cca 12 – 14 minut.

## Průměrné výživové hodnoty ve 100 g hotové Čirokové bagety:

Energetická hodnota	1445,6 kJ (346,1 kcal)
Tuky	12,0 g
• z toho nasycené mastné kyseliny	1,4 g
Sacharidy	46,1 g
• z toho cukry	2,7 g
Vláknina	3,6 g
Bílkoviny	12,1 g
Sůl	2,0 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**