

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Září

09

BAVORSKÝ FORMOVÝ CHLÉB

Bavorský formový chléb je dalším oblíbeným výrobkem řady VitalFit – chleba a pečiva s vysokým obsahem přirozené vlákniny. Konkrétně v tomto chlebu je obsah vlákniny 8,9 g ve 100 g výrobku. Při konzumaci 100 g spotřebitel obdrží celou třetinu denní doporučené vlákniny, a to jak hrubé – ve vodě nerozpustné vlákniny, tak ve vodě rozpustné – prebiotické vlákniny.



Bavorský formový chléb s poměrně dlouhou trvanlivostí a rustikálním charakterem je jedním z nejchutnějších chlebů na českém pekařském trhu. Za poměrně krátkou dobu od svého uvedení na trh si získal již mnoho spokojených a nadšených spotřebitelů.



Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly!

Září
09

Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (g)
Žitná mouka tmavá (chlebová)	75,00
Chmel a Slad II.	25,00
Sůl jemná	0,80
Slunečnice loupaná	12,00
Lněné semeno	12,00
NATURAL = žitný kvas	4,40
Droždí pekařské	2,40
Sladex	2,00
Voda pitná	94,00

Doporučený technologický postup:

Doba mísení (min):	8 + 2
Teplota těsta (°C):	26 – 28
Zrání těsta (min):	30
Kynutí (min):	60
Teplota pečení (°C):	250 – 200
Doba pečení (min):	80

Vymísíme středně volné těsto na záraz. Vyzrálé těstové kusy tvarujeme do večky a vkládáme do vymazané formy.



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

