

Bageta (HT FRISO)



Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (kg)
Omládek:	
Pšeničná mouka hladká světlá	20,0
Droždí pekařské	0,1
Voda pitná	20,0
Těsto:	
Pšeničná mouka hladká světlá	80,0
Vepřové sádlo	7,0
Cukr krupice	4,0
Bez E – IREKS WHITE	3,0
Droždí pekařské	2,5
Sůl jedlá	2,5
Sušené mléko plnotučné	1,0
HT FRISO	0,3
Ledová tříšť	20,0
Voda pitná	8,0



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

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly

CHLĚB
A
UMĚNÍ

Únor 2019

Doporučený technologický postup:

Doba mísení (min)	4 + 7
Teplota těsta (°C)	23
Zrání těsta (min)	15 + 15
Navážka těstového kusu (g)	90,0
Kynutí těsta (min)	80
Teplota pečení (°C)	250, 260
Doba pečení (min)	9

Vymísené těsto rozdělíme na kusy a stočíme do bochánků. Necháme zrát, po zrání rozdělíme a necháme odpočinout. Zpracováváme do tvaru baget. Odsazujeme na plechy a dáme kynout. Po nakynutí nařízneme, povlažíme vodou a můžeme posypat sezamem. Pečeme v páře.



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