

Proteinový chléb



Doporučená receptura:

Suroviny	Množství (kg)
Těsto:	
IREKS PROTEIN BREAD	100,0
Droždí pekařské	3,0
Sůl jedlá	2,4
IREKS SAUER	1,0
Voda pitná	81,0
Vlažení:	
Voda pitná	0,7
Posyp:	
IREKS PROTEIN BREAD	1,6
Slunečnice loupaná	1,6
Len	1,6



IREKS ENZYMA s.r.o.
Kšírova 257
619 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel.: +420 543 250 155
info@ireks-enzyma.cz
www.ireks-enzyma.cz


IREKS

Recept měsíce

Pečivo pro všechny smysly

CHLÉB
A
UMĚNÍ

Březen 2019

Doporučený technologický postup:

Doba mísení (min)	5 + 5
Teplota těsta (°C)	26 - 28
Zrání těsta (min)	10 + 5
Navážka těstového kusu (g)	580,0
Kynutí těsta (min)	45 - 50
Teplota pečení (°C)	230, 190
Doba pečení (min)	50 - 55

Doporučený technologický postup:

Vymísené těsto necháme zrát. Poté rozvážíme na těstové kusy a stočíme do bochánků, necháme krátce odpočinout. Rozválíme do tvaru večky, povlažíme vodou a obalíme ve směsi semínek. Dáme kynout do ošatek. Po nakynutí můžeme naříznout a dáme péct. Pečeme v páře, odtahujeme poslední 2 minuty před koncem pečení.



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