

Bezlepková směs 3S



Bezlepková směs 3S

Bezlepkový chléb s třemi druhy semen olejnatých plodin.

Výhody při zpracování:

- výroba těsta na záraz (bez namáčení semen)
- jednoduchá a spolehlivá výroba

Kvalitativní výhody:

- vysoký obsah semen slunečnice, lnu a tykve
- velmi dobrá čerstvost
- tmavá barva kůrky
- příjemná vůně a chuť
- vlhká a silně strukturovaná střída

Receptura:

Bezlepková směs 3S	100,00 kg
Droždí pekařské	3,50 kg
Voda pitná	65,00 l
Celková hmotnost	168,50 kg

Doba mísení:	2 + 6 min
Teplota těsta:	cca 25 °C
Doba zrání:	žádná
Navážka:	0,500 kg
Předkynutí:	žádné
Zpracování:	formový chléb
Kynutí:	cca 45 min
Teplota pečení:	240 °C, klesající na 200 °C, se zapářením a po dvou minutách otevíráme odtah
Doba pečení:	cca 45 min

* bez použití vajec, vaječných produktů, mléka a mléčných výrobků

Technologický postup:

Všechny suroviny vymícháme do hladka. Těsto nadělíme na jednotlivé těstové kusy a vložíme do forem, necháme kynout. Po nakynutí dáme péct, přidáváme páru a po dvou minutách otevíráme odtah páry.

Výživové údaje na 100 g hotového chleba:

Energetická hodnota	1259 kJ (301 kcal)
Tuky	15,4 g
• z toho nasycené mastné kyseliny	3,4 g
Sacharidy	31,5 g
• z toho cukry	2,8 g
Vláknina	4,8 g
Bílkoviny	6,8 g
Sůl	1,3 g

S bezlepkovým pšeničným škrobem:

Inovativní technologie umožňuje vyrábět pšeničný škrob v bezlepkové kvalitě. Použitím této složky jsou chuť a konzistence bezlepkových výrobků optimalizovány tak, aby byl jejich charakter velmi podobný s běžným pšeničným pečivem. Bezlepkový pšeničný škrob je velmi kontrolovaná a bezpečná složka, která otevírá mnoho možností při výrobě těchto speciálních pekařských výrobků.

BEZlepku



IREKS

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



BEZlepku