

#### Zalety pracy:

- łatwa i racjonalna produkcja pieczywa gatunkowego
- możliwość obróbki poprzez linie produkcyjne
- wielostronne możliwości obrobienia

#### Zalety jakościowe:

- mocno aromatyczny smak
- pożywny, soczysty miękisz
- zwięzła struktura w ugryzieniu
- bardzo dobra świeżość
- duża zawartość ziaren oleistych

#### Wartości odżywcze:

##### CHLEB NA DZIEŃ

Chleb gatunkowy zawierający 16 % ziaren oleistych i 11 % mąki pełnoziarnistej  
100 g chleba CHLEB NA DZIEŃ zawiera średnio:

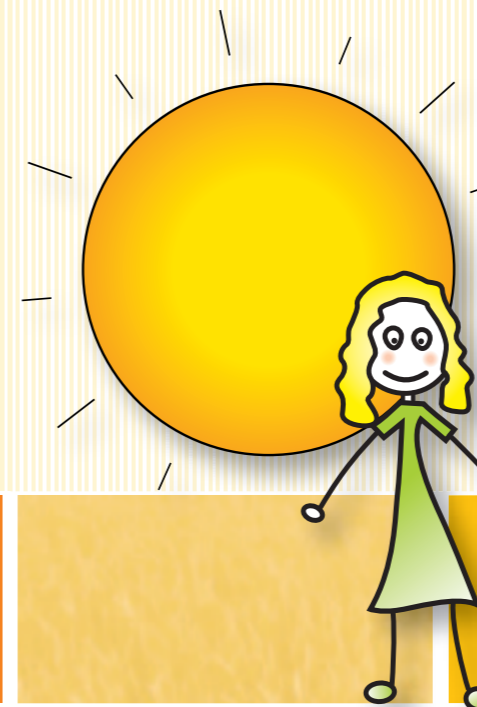
Kaloryczność	1214 kJ/289 kcal
Białko	11,5 g
Węglowodany	37,4 g
w tym cukier	1,9 g
Tłuszcze	8,7 g
w tym tłuszcze nasycone	1,6 g
Błonnik	7,6 g
Sód	0,6 g



11.12 | 621117 PL



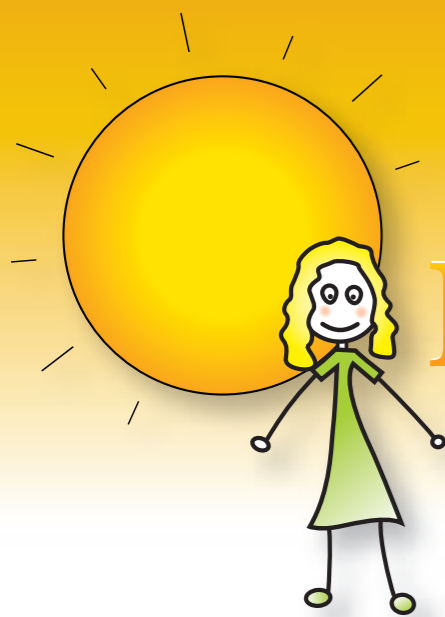
IREKS PROKOPOWICZ Sp. z o.o.  
Milejowice, ul. Cerekiewska 55  
26-652 Zakrzew  
POLSKA  
Tel.: +48 48 330 84 71  
Fax: +48 48 330 84 72  
info@ireks-prokopowicz.com.pl  
www.ireks.pl



# Chleb Na Dzień

I dzień zaczyna się dobrze.





# Chleb Na Dzień

I dzień zaczyna się dobrze.

CHLEB NA DZIEŃ – mieszanka wypiekowa do produkcji pieczywa gatunkowego o dużej zawartości błonnika z dodatkiem ziaren oleistych oraz pełnoziarnistej śruty i mąki.

W mieszance CHLEB NA DZIEŃ znajduje się dużo dobrego...



## Wskazówki pracy

### Receptura

Mąka pszenna	50,000 kg
CHLEB NA DZIEŃ	50,000 kg
Sól	2,000 kg
Drożdże	3,000 kg
Woda	58,000 - 60,000 l
Ciężar ciasta	163,000 - 165,000 kg

Czas miesienia	5 + 5 minut
Temperatura ciasta	27 - 28 °C
Łażakowanie	15 minut
Naważka	750 g przy chlebach sadzonych taśmowo
Międzygarowanie	10 minut
Garowanie kęsów	45 minut
Temperatura pieczenia	230 °C, opadająca na 210 °C
Czas pieczenia	45 - 50 minut, w zależności od wielkości kęsów (temperatura w środku chleba 98 °C)

## Wskazówki obrobienia

Po odważeniu uformować bochenki, nawilżyć powierzchnie i obtoczyć w 40 g posypki \*).

Powierzchnie kęsów odpowiednio naciąć i odstawić do garowni.

Przy ok. ¾ gary zasadzić do pieca z zaparowaniem.

Po ok. 2 minutach otworzyć luft i wypiec przy otwartym lufcie.

*) Posypka:	siemie lniane	30 %
	sesam	30 %
	płatki owsiane	20 %
	pestki dyni	15 %
	mak	5 %

