



Chleb Na Noc

Mniej oznacza czasem więcej!

Receptura:

CHLEB NA NOC	7,800 kg
Siemię lniane	1,300 kg
Słonecznik	0,900 kg
Drożdże	0,250 kg
Woda, ok.	8,800 l

Waga ciasta 19,050 kg

Czas miesienia: 8 + 3 do 4 minut, zależne od typu maszyny

Temperatura ciasta: 27 - 28 °C

Leżakowanie: ok. 10 minut

Naważka: 0,600 kg przy chlebach sadzonych taśmowo
2 x 0,450 kg do foremki tostowej

Metoda pracy:

Po leżakowaniu, kęsy odważyć i nadać im odpowiedni kształt. Powierzchnię nawilżyć i obtoczyć mieszanką z sezamu, siemienia lnianego i słonecznika w proporcjach (2:1:1). Następnie położyć kęsy bezpośrednio na taśmie lub ułożyć je w formach na chleb tostowy. Powierzchnie kęsów odpowiednio naciąć i wstawić do garowni. Przy $\frac{3}{4}$ gary zasadzić do pieca z zaparowaniem. Po ok. 2 minutach otworzyć luft i przy otwartym lufcie wypiec.

Temperatura pieczenia:

10 °C poniżej temperatury pieczenia bułek, opadająca 50 - 60 minut, w zależności od wielkości kęsów (temperatura w środku chleba 98 °C)

Czas pieczenia:

Gatunek:

Pełnoziarnisty chleb pszenny z nasionami olejnymi i śrutą sojową

Wartości odżywcze (100 g chleba zawiera):

Wartość energetyczna	1105 kJ (264 kcal)
Białko	25,8 g
Węglowodany w tym cukier	10,3 g 2,1 g
Tłuszcze w tym tłuszcze nasycone	11,4 g 1,6 g
Błonnik pokarmowy	8,7 g
Sód	0,5 g



06.12 | 6211087 PL


IREKS

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 Noc

Mniej oznacza czasem więcej!

Mieszanka do wieloziarnistego chleba pszenego bogatego w białko, ziarna oleiste i śrutę sojową.



Mniej węglowodanów,
więcej białka -
przy pełnym doskonałym smaku chleba!




IREKS



Chleb Na Noc

Mniej oznacza czasem więcej!

Alternatywne formy odżywiania wymagają również nowych pomysłów w kategorii pieczywa.

Poprzez coraz nowsze – alternatywne formy odżywiania, rośnie też chęć konsumentów do poddania się nowym trendom i pomysłom.

Jednym z wyzwań jest dieta nisko węglowodanowa, która posiadając różne warianty ma jedną wspólną cechę: ilość spożytych wieczorem węglowodanów ma być jak najmniejsza.

Dla klientów, którzy podczas swojej diety nadal chcą się cieszyć wieczorną kromką chleba, IREKS poleca swój nowy produkt: **CHLEB NA NOC**

Mniej węglowodanów i więcej białka – to są najważniejsze cechy naszego chleba.

Z zawartością 10,3 g węglowodanów i 25,8 g białka, CHLEB NA NOC pasuje perfekcyjnie do każdej diety nisko węglowodanowej i dostarcza wieczorem organizmowi odpowiednie składniki.

**Mniej oznacza czasem więcej!
Mniej węglowodanów, więcej białka – przy pełnym smaku chleba!**

Tylko 10,3 g węglowodanów i 25,8 g białka

→ Dla wszelkich form odżywiania, dla których istotny jest obniżony poziom węglowodanów i podniesiona zawartość białka

Bogaty w ziarna oleiste i śrutę sojową

→ Zawartość odżywcza na wysokim poziomie

Doskonały, soczysty miękisz

→ Atrakcyjny wygląd i doskonała świeżość

Bezpośrednie prowadzenie ciasta bez zaparzania

→ Wydajna produkcja

