

Bezlepková směs na pečivo




IREKS

Bezlepková směs na pečivo

Bezlepkové bagetky a bulky v té nejlepší kvalitě

Výhody při zpracování:

- univerzální (všestranné) možnosti zpracování
- velmi dobré vlastnosti těsta
- jednoduchá a spolehlivá výroba

Kvalitativní výhody:

- dobré vlastnosti kůrky
- pro pečivo typická barva střídy a kůrky
- velmi aromatická chuť, typická pro pečivo
- velmi dobrý objem výrobků
- velmi dlouhá čerstvost

dávka soli
je
individuální

Receptura:

Bezlepková směs na pečivo 100,00 kg

Olej jedlý 2,00 kg

Sůl jodlá 1,80 kg

Droždí pekařské 3,00 kg

Voda pitná cca 65,00 l

Celková hmotnost 171,80 kg

Doba mísení: cca 2 + 6 min

Teplota těsta: 26 °C

Zrání těsta: žádné

Navážka: 2,100 kg, 30 kousků po 0,070 kg

Předkynutí: žádné

Zpracování: bagetky, bulky

Kynutí: 45 – 50 min

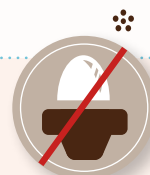
Teplota pečení: 230 °C, snížíme na 190 °C

Doba pečení: cca 18 min

Technologický postup:

Stočené těstové kusy roztlačíme a nadělíme na kousky v děličce. Jednotlivé klonky zpracujeme na bagetovače nebo rohlíkovacím stroji a uložíme do bagetových plechů švem dolů. Po nakynutí napežeme nožikem nebo žiletkou a vložíme do pece.

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



BEZlepkku

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

BEZlepkku