



IREKS
Diabrot



IREKS DIABROT

Bogaty w błonnik pokarmowy chleb żytni mieszany, jest właściwym składnikiem zdrowej, świadomej i coraz bardziej popularnej codziennej diety. Wpływa korzystnie na przemianę materii i spełnia także wymagania diabetyków. Jest rarytasem wśród chlebów, który doskonale łączy zalety zdrowotne i rozkosz smacznego pieczywa.

Jaką rolę odgrywa błonnik pokarmowy?

W zasadzie błonnik pokarmowy powoduje lepsze i dłuższe żucie, napełnia żołądek, przedłuża jego opróżnienie i zwalnia wzrost poziomu cukru we krwi. Daje dłuższe uczucie sytości przez co ułatwia odchudzanie i utrzymanie wagi. Ma bezpośredni wpływ na wartość energetyczną diety, czyli obniża zawartość kalorii w produktach spożywczych.

Błonnik pokarmowy...

- ...pozytywnie wpływa na zdrowie i samopoczucie*
- ...daje długie uczucie nasycenia*
- ...wspomaga pracę układu pokarmowego w naturalny sposób*

IREKS DIABROT zawiera dużą ilość otrębów pszennych i sojowych, które są bogatym źródłem błonnika pokarmowego. Pieczywo wypieczone z IREKS DIABROT jest więc ważnym elementem codziennej diety i ma wpływ na zdrowy styl życia.

Zalety

- prosta, racjonalna, oszczędna produkcja chleba
- wysoka zawartość błonnika pokarmowego
- utrzymuje długo świeżość
- doskonały smak




IREKS



**IREKS
Diabrot**

Przygotowanie:

Chleb żytni mieszany o dużej zawartości błonnika pokarmowego:

IREKS DIABROT	10,000 kg
Drożdże	0,150 kg
Woda, około	8,000 l
Waga ciasta:	18,150 kg

Temperatura ciasta: 27 - 28 °C

Czas miesienia: Miesiarka tłokowa 15 minut wolno

Miesiarka spiralna 10 minut wolno

Leżakowanie: 30 minut

Zalecenia technologiczne:

Ze względu na zdolność wchłaniania dużej ilości wody przez otręby, możemy przygotować miękkie ciasto, pod warunkiem długiego czasu miesienia, tak aby mąki i otręby optymalnie napęczniały.

Naważka ciasta: 875 g na 750 g - chleb
1.150 g na 1.000 g - chleb

Garowanie kęsów: 45 - 50 minut

Czas wypieku: około 80 minut (w zależności od wielkości kęsów)

temp. wewnątrz chleba 96 °C

Temperatura wypieku: 10 °C powyżej temp. wypieku bułek, temp. opadająca

Wartość odżywcza w 100 g chleba:

Wartość energetyczna:	697 kJ (164 kcal)
Białko	7,3 g
Węglowodany	32,6 g
- z tego cukier	2,4 g
Tłuszcz	0,5 g
- z tego nasycone kwasy tłuszczowe	0,2 g
Błonnik pokarmowy	12,5 g
Sód	0,6 g

37 g chleba odpowiada jednej jednostce chlebowej (WW)



**IREKS
Diabrot**




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-prokopowicz.com.pl