



MOC NATURY!
... siła w orkiszu



IREKS



Orkisz – pełnia życia! Co warto wiedzieć o tym zbożu:

ORKISZ – ZBOŻE Z EPOKI BRĄZU

Orkisz – krzyżówka rodzaju prapszenicy „Emmer” i pszenicy drobnej – stał się po zmianie klimatu epoki brązu (ok. 800 lat p.n.e.) wiodącym zbożem w Europie Środkowej. W średniowieczu Orkisz również uprawiano w Szwajcarii, Tyrolu, Badenii-Wirtembergii i Frankonii. W początkach XX stulecia poszedł w zapomnienie, ponieważ dawał znacznie mniejsze plony niż pszenica.

ORKISZ – ODKRYTY NA NOWO

Obecnie wysokowartościowy i smaczny orkisz jest znowu w modzie.

ORKISZ – CENIONY OD STULECI

To wartościowe zboże docenił także Ksiądz Sebastian Kneipp używając prażonych ziaren orkiszu ze względu na jego właściwości jako substytut kawy „kawa zbożowa”.

Chleb orkiszowy – to chleb z charakterem !

- śruta razowa orkiszowa, płatki orkiszowe i mąka razowa orkiszowa daje temu ciężkiemu bochenkowi chleba lekko orzechowy, słodkawy smak
- soczysty miękisz z dodatkiem ziaren słonecznika
- wybrana kombinacja surowców – z bardzo wartościowym gronowym koncentratem – dba o doskonałą świeżość przez wiele dni
- spełnia wszelkie wymogi norm prawnych dotyczących żywności
- uzupełnia asortyment wszystkich konsumentów, którzy chcą się świadomie i zdrowo odżywiać

Mieszanka piekarnicza z wysoką pewnością produkcji

- gwarantowana pewność produkcji z utrzymaniem stałej wysokiej jakości pieczywa
- łatwość stosowania mieszanki, eliminacja wad w pieczeniu

PEŁNOZIARNISTY CHLEB ORKISZOWY

Ciasto:

IREKS DINKEL	10,000 kg
Drożdże	0,180 kg
Woda, ok.	7,000 l
Ciężar ciasta	17,180 kg

Czas miesienia:	15 minut wolno w mieszalce spiralnej
Temperatura ciasta:	28 °C - 29 °C
Leżakowanie:	30 minut
Naważka ciasta:	0,600 kg w prostokątnej formie (12 cm x 9 cm x 9 cm) 0,850 kg w prostokątnej formie (18 cm x 10 cm x 10 cm) 1,200 kg w formie do chleba tostowego (do chleba ciętego)

Temperatura wypieku:	jak bułki, temperatura opadająca
Czas wypieku:	50 - 60 minut w zależności od wielkości, temp. wewnątrz chleba 98 °C

Wskazówki przygotowania: Po leżakowaniu ciasta, odważyć kęsy i włożyć do odpowiedniej, natłuszczonej formy. Następnie ciasto posypać mąką orkiszową lub pszenną i wstawić do garowni. Po dobrym wygarowaniu wstawić do pieca, lekko doparować i po 2 minutach parę wypuścić.



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