

Spelt & Honning langtidshævet

OPSKRIFT SERVICE

Iblødsætning

Speltkerner	400 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	100 g
Vand	400 g

Sættes i blød dagen før i koldt vand eller tre timer før i 70 °C varmt vand

Grunddej

Iblødsætning	900 g
Fint speltmel	5.000 g
IREKS SPELT & HONNING	5.000 g
IREKS FROST DIAMANT	150 g
Gær	150 g
Vand (ca.)	6.800 g

Topping

Speltmel

Æltetid: 8 min. langsomt +4 min. hurtigt

Dejtemp.: 26 °C

Liggetid: Efter æltning lægges dejen i en dejkasse, den skal ligge en time, hvorefter den strammes op som en kuvert og sættes på køl til næste dag.

Dejvægt: 600 g

Rasketid: 30 – 45 min.

Bagetemp.: Som normalt specialbrød fra køl

Bagetid: Ca. 45 min. – spjæld åbent de sidste 20 min.

Fremgangsmåde: Dejkassen tages ud fra køl, og dejen tempereres. Herefter vendes dejen ud på melet bord, vejes af, slås let op (der skal være luft i dejen), vendes i speltmel og raskes færdige.

IREKS BAGE CENTER
SKANDINAVIEN
Broenge 13
2635 Ishøj
DANMARK
Tel.: +45 43718270
Fax: +45 43718370
info@ireks.dk
www.ireks.dk

Fortsættes på bagsiden


IREKS

Ingredienser

Speltmel, vand, **speltfuldkornsmel**, solsikkekerner, **speltkerner**, **sesamfrø**, groft **speltfuldkornsmel**, **hvedegluten**, **speltflager**, **rugmaltmel**, salt tilsat jod, maltekstrakt (**bygmalt**, vand), bagehonning, gær, sukker, dextrose, fortykningsmiddel E 412, emulgator E 472e, **hvedemel**, syrerregulatorer: E 339, E 340; aroma, **hvedemaltmel**, rapsolie, melbehandlingsmiddel askorbinsyre

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	1.047 kJ (248 kcal)
Fedt	4,6 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,9 g
Kulhydrat	40 g
- heraf sukkerarter	3,3 g
Kostfibre	3,3 g
Protein	9,7 g
Salt	1,4 g



OPSKRIFT SERVICE

IREKS BAGE CENTER
SKANDINAVIEN
Broenge 13
2635 Ishøj
DANMARK
Tel.: +45 43718270
Fax: +45 43718370
info@ireks.dk
www.ireks.dk


IREKS