

Surdejs maltbrød

Iblødsætning

Hele rugkerner	1.000 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	200 g
Vand	1.000 g

Sættes i blød dagen før i koldt vand eller 3 timer før i 70 °C varmt vand

Grunddej

Iblødsætning	2.200 g
Hvedemel	6.000 g
Rugsigtemel	2.000 g
IREKS CIA 10	1.000 g
ROGGEN-MALZ-SAUERTEIG	200 g
IREKS FROST DIAMANT	100 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	5.700 g

Topping

ROGGEN-MALZ-SAUERTEIG / rugsigtemel (50 / 50)

Æltetid:	6 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 40 min.
Dejvægt:	600 g
Rasketid:	På køl natten over under plastik. Trækkes ud fra køl og raskes færdig i bageriet.
Bagetemp.:	Som normalt for specialbrød.
Bagetid:	Ca. 35 min. Spjæld åbnes efter 20 min.
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden vejes dejen af, virkes op som runde brød og sættes på plader. Brødene hviler på køl natten over. Inden bagning sigtes brødene med en blanding af ROGGEN-MALZ-SAUERTEIG og rugsigtemel. Der snittes 5 gange rundt på brødet, som vist på billedet.

IREKS NORDIC ApS
Broenge 13
2635 Ishøj
DANMARK
Tel.: +45 43718270
info@ireks-nordic.com
www.ireks-nordic.com

Ingredienser

Hvedemel, vand, halvsignet **rugmel**, **rugkerner**, **hvedesurdej** (hvedemel, vand, starterkultur) (5 %), **rugsurdej** (formalede **rugprodukter**, **rugmaltmel**, starterkultur) (3 %), **hvedegluten**, salt tilsat jod, maltekstrakt (**bygmalt**, vand) (1 %), gær, dextrose, emulgator E 472e, **hvedemaltmel**, rapsolie, melbehandlingsmiddel askorbinsyre

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	947 kJ (224 kcal)
Fedt	1,2 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,3 g
Kulhydrat	43 g
- heraf sukkerarter	2,5 g
Kostfibre	3,9 g
Protein	7,8 g
Salt	1,5 g



IREKS NORDIC ApS
Broenge 13
2635 Ishøj
DANMARK
Tel.: +45 43718270
info@ireks-nordic.com
www.ireks-nordic.com