

Speltbrød

Grunddej

Hvedemel	4.500 g
IREKS SPELTA PAN	5.000 g
IREKS CIA 10	500 g
IREKS FROST DIAMANT	150 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	6.600 g

Topping

Fuldkornsspeltmel

-
- Æltetid: 6 min. langsomt + 4 min. hurtigt
- Dejtemp.: 25 °C
- Liggetid: 45 min. i dejkasse
- 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 i klumper. Klumperne foldes sammen som en trekant og vendes i fuldkornsspeltmel. De sættes på melede plader med virket nedad. Brødene hviler på køl natten over.
- Inden bagning vendes brødene og bages ved virket opad. De drysses evt. med lidt fuldkornsspeltmel inden bagning.

OPSKRIFT SERVICE

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


IREKS

Fortsættes på bagsiden

Ingredienser

Hvedemel, vand, **speltmel** (26 %), **fuldkornsspeltmel** (5 %), **hvedesurdej** (**hvedemel**, vand, starterkultur), **fuldkornsspeltsurdej** (**fuldkornsspeltmel**, vand, starterkultur) (3 %), groft **speltmel** (2 %), salt tilsat jod, gær, **hvedegluten**, emulgatorer E 471, E 472e, maltekstrakt (**byg-malt**, vand), dextrose, druekoncentrat, **hvedemaltmel**, krydderier, rapsolie, melbehandlingsmiddel askorbinsyre.

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	1.006 kJ (237 kcal)
Fedt	1,5 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,5 g
Kulhydrat	45 g
- heraf sukkerarter	1,4 g
Kostfibre	2,4 g
Protein	9,7 g
Salt	1,6 g

