

Durumbrød

Iblødsætning

Durumkerner	1.500 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	200 g
Vand	1.500 g

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

Grunddej

Iblødsætning	3.200 g
Durummel, fint	7.300 g
IREKS CIA 10	1.200 g
IREKS FROST PREMIUM	150 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	6.100 g

Topping

Durummel

Æltetid:	8 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 45 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 og brødene slås let op. De vendes i fint durummel og sættes på durumplader. Brødene hviler på køl natten over. Inden bagning vendes brødene med virket op.

OPSKRIFT SERVICE

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


IREKS

Fortsættes på bagsiden

Ingredienser

Durumhvedemel (48 %), vand, **durumhvedekerner** (10 %), **hvedesurdej** (**hvedemel**, vand, starterkultur), **hvedegluten**, salt tilsat jod, maltekstrakt (**bygmalt**, vand), gær, dextrose, **hvedemel**, emulgator E 472e, **hvedemaltmel**, rapsolie, melbehandlingsmiddel askorbinsyre

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	992 kJ (234 kcal)
Fedt	1,2 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,3 g
Kulhydrat	44 g
- heraf sukkerarter	2,2 g
Kostfibre	2,6 g
Protein	10 g
Salt	1,9 g



OPSKRIFT SERVICE

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


IREKS