

Ciabatta rustico

OPSKRIFT SERVICE

Grunddej

Hvedemel	7.000 g
IREKS CORN PLUS	2.500 g
IREKS CIA 10	700 g
IREKS FROST DIAMANT	200 g
Gær	200 g
Vand ca.	6.500 g

Topping

Rugsigte

-
- Æltetid: 10 min. langsomt + 10 min. hurtigt
- Dejtemp.: 24 - 26 °C
- Liggetid: Ca. 120 min. i dejkasse, som er fedtet med olie.
- Dejvægt: 600 g
- Rasketid: På køl natten over under plastik. Trækkes ud fra køl og raskes færdig under plastik.
- Bagetemp.: Indsættes med lidt damp., afbages som normalt for specialbrød
- Bagetid: Ca. 35 min. Spjæld åbnes efter 10 min.
- Fremgangsmåde: Efter liggetiden vejes dejen af, slås let op og vendes i rugsigte. Brødene sættes på plade og står på køl til næste dag. Snittes én gang på langs inden bagning.

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


IREKS

Fortsættes på bagsiden

Ingredienser

Hvedemel, vand, **hvedesurdej** (**hvedemel**, vand, starterkultur), hørfrø, **rugmalmel**, **hvedeklid**, **rugsurdej** (halvsigtet **rugmel**, vand, starterkultur), **hvedegluten**, groft majsmel, groft **havrefuldkornsmel**, salt tilsat jod, gær, solsikkekerner, **rugsigtemel**, **sesamfrø**, maltekstrakt (**bygmalt**, vand), dextrose, emulgator E 472e, **hvedemalmel**, rapsolie, melbehandlingsmiddel askorbinsyre

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	1.117 kJ (265 kcal)
Fedt	4,2 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,7 g
Kulhydrat	43 g
- heraf sukkerarter	1,9 g
Kostfibre	5,4 g
Protein	11 g
Salt	1,6 g

