

Mørkt hvedebrød

Iblødsætning

| | |
|------------------------|---------|
| Rugflager | 1.000 g |
| Hvedekerner | 1.000 g |
| IREKS LYS MALTEKSTRAKT | 200 g |
| RUGOMALT | 150 g |
| Vand | 2.000 g |

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

Grunddej

| | |
|---------------------|---------|
| Iblødsætning | 4.350 g |
| Hvedemel | 6.200 g |
| Durummel | 1.500 g |
| HVEDEBAG | 500 g |
| IREKS FROST PREMIUM | 150 g |
| Salt | 200 g |
| Gær | 150 g |
| Vand (ca.) | 4.200 g |

Topping

RISTET MALT

| | |
|----------------|---|
| Æltetid: | 5 min. langsomt + 5 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, slås op og sættes på plader. Brødene hviler på køl natten over. Inden bagning sigtes der med RISTET MALT og brødene snittes 3 gange på skrå. |

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

Ingredienser

Hvedemel, vand, **durumhvedemel**, **hvedekerner** (6%), **rugflager** (6%), maltekstrakt (**bygmalt**, vand) (2%), salt tilsat jod, **hvedesurdej** (**hvedemel**, vand, starterkultur), gær, ristet **hvedemaltmel**, **hvedegluten**, sukker, emulgator E 472e, **hvedemaltmel**, melbehandlingsmiddel askorbinsyre

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Energi | 953 kJ (225 kcal) |
| Fedt | 1,2 g |
| - heraf mættede fedtsyrer | 0,3 g |
| Kulhydrat | 43 g |
| - heraf sukkerarter | 2,3 g |
| Kostfibre | 3,9 g |
| Protein | 7,7 g |
| Salt | 1,2 g |



OPSKRIFT SERVICE

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



IREKS