

# Æblemostbrød

## Iblødsætning

Hvedeflager	1.000 g
Græskarkerner	750 g
Havregryn	750 g
Æblemost	3.000 g

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

## Grunddej

Iblødsætning	5.500 g
Hvedemel	4.000 g
Landmel	3.500 g
HVEDEBAG	750 g
IREKS HVEDESUR	300 g
IREKS FROST PREMIUM	300 g
Salt	230 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	5.000 g

## Topping

Rugmel

---

Æltetid:	6 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 og vrides. Brødene rulles i rugmel og sættes på plader. Brødene hviler på køl natten over og vendes inden bagning.

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

**Hvedemel**, vand, æblemost\* (15 %), **hvedeflager**, græskarkerner, **havreflager**, **hvedesurdej** (hvedemel, vand, starterkultur), **rugmel**, salt tilsat jod, gær, **hvedegluten**, sukker, emulgator E 472e, rapsolie, **hvedemaltmel**, melbehandlingsmiddel askorbinsyre

\* Her skal evt. ingredienser ud over æbler i æblemosten angives

### **Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:**

Energi	919 kJ (217 kcal)
Fedt	3,0 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,6 g
Kulhydrat	37 g
- heraf sukkerarter	2,4 g
Kostfibre	3,3 g
Protein	8,3 g
Salt	1,2 g

