

# Kartoffel rækkebrød

OPSKRIFT SERVICE

## Iblødsætning

IREKS KARTOFFELBRØD	3.500 g
Vand 30 °C	4.000 g

Æltes sammen i 2 min., hviler i 90 min.

## Grunddej

Iblødsætning	7.500 g
Hvedemel	4.500 g
Fuldkornshvedemel	2.000 g
IREKS HVEDESUR	250 g
IREKS FROST PREMIUM	150 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	2.500 g

## Topping

Hvedemel

---

Æltetid:	10 min. langsomt + Ca. 3 min. hurtigt
Dejtemp.:	27 °C
Liggetid:	Ca. 20 min.
Dejvægt:	600 g
Hviletid:	Ca. 20 min. i virk
Rasketid:	Ca. 50 min.
Bagetemp.:	Indsætnings- og bagetemperatur 10 °C under normalt for specialbrød.
Bagetid:	Ca. 35 – 40 min.
Fremgangsmåde:	Efter ligge- og hviletid slås brødene ovale op og sættes på plade 3 x 3 i række (med enderne mod hinanden). Sigtes med hvedemel og skæres med et enkelt snit på langs inden bagning.

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

Fortsættes på bagsiden

  
**IREKS**

Ingredienser

**Hvedemel**, vand, **fuldkornshvedemel**, kartoffelflager (7 %), **hvedesurdej** (**hvedemel**, vand, starterkultur), **durummel**, tørrede kartoffelstrimler (2 %), salt tilsat jod, gær, **hvedegluten**, **sødmælkspulver**, dextrose, aroma (indeholder **(laktose)**), **hvedemaltmel**, palmeolie, emulgator E 472e, krydderier, rapsolie, melbehandlingsmiddel askorbinsyre

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

Energi	1.066 kJ (237 kcal)
Fedt	1,5 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,6 g
Kulhydrat	46 g
- heraf sukkerarter	2,1 g
Kostfibre	3,6 g
Protein	8,5 g
Salt	1,4 g



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



**IREKS**