

Valnøddebrød

OPSKRIFT SERVICE

Iblødsætning

Rugkerner	750 g
IREKS FÆRDIGSUR	50 g
Vand	750 g
Sættes i blød dagen før i koldt vand eller tre timer før i 70 °C varmt vand	

Grunddej

Iblødsætning	1.500 g
Hvedemel	7.000 g
Landmel	2.000 g
Valnødder	700 g
IREKS CIA 10	1.200 g
RUGOMALT	200 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	6.800 g

Topping

Halvsigtemel

Æltetid: 8 min. langsomt + 7 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: Ca. 30 min.

Dejvægt: 600 g

Hviletid: Natten over på køl

Opslåning: Som alm. aflange brød

Rasketid: Ca. 40 min.

Bagetemp.: Som normal for specialbrød

Bagetid: Ca. 35 min.

Fremgangsmåde: Efter liggetiden vejes dejen af, slås op som almindelige brød, vendes i halvsigtemel og sættes på køl til dagen efter. Inden bagning sigtes der med halvsigtemel og snittes 2 gange på skrå.

Fortsættes på bagsiden

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


IREKS

Ingredienser

Hvedemel, vand, **landmel (hvedemel)**, surdej med biologisk fremstillet mælkesyre (**hvedemel**, vand, starterkultur), **rugkerner**, **valnødder**, salt tilsat jod, halvsigtet **rugmel**, **hvedegluten**, maltekstrakt (**bygmalt**, vand, **hvedemalt**), gær, dextrose, melbehandlingsmiddel askorbinsyre

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	1.033 kJ (245 kcal)
Fedt	3,7 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,4 g
Kulhydrat	42 g
- heraf sukkerarter	2,0 g
Kostfibre	3,5 g
Protein	8,6 g
Salt	1,6 g



OPSKRIFT SERVICE

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


IREKS