

# Fuld Corn fletbrød

## Iblødsætning

IREKS CORN PLUS	2.250 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	200 g
Lunkent vand (håndvarmt)	2.500 g

Æltes sammen 2 timer før brug

## Grunddej

Iblødsætning	4.950 g
100 % fuldt formalet fuldkornshvedemel	6.000 g
Hvedemel	1.750 g
IREKS FROST PREMIUM	250 g
Salt	125 g
Gær	250 g
Vand (Ca.)	4.200 g

## Topping

IREKS CORN PLUS

---

Æltetid:	10 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 °C
Liggetid:	Ca. 30 min.
Dejvægt:	600 g
Rasketid:	Ca. 45 min.
Bagetemp.:	Som normalt for specialbrød.
Bagetid:	Ca. 35 min. Spjæld trækkes efter 20 min.

Fremgangsmåde: Efter liggetiden vejes dejen af i 200 g stykker. Stykkerne rulles aflange ud. Der bruges 3 stykker til 3 flet pr. brød. Når brødene er flettede, vendes de i IREKS CORN PLUS og sættes på plader.

OPSKRIFT SERVICE

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

  
**IREKS**

Ingredienser

**Fuldkornshvedemel** (37,5 %), vand, **hvedemel**, hørfrø, **rugmaltmel**, **hvedeklid**, **hvedegluten**, **rugsurdej** (**rugmel**, vand, starterkultur), gær, groft majsme, groft **fuldkornshavremel**, maltekstrakt (**byg**malt, vand), salt tilsat jod, solsikkekerner, **sesamfrø**, emulgator E 472e, **hvedemaltmel**, rapsolie, melbehandlingsmiddel askorbinsyre

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

Energi	982 kJ (234 kcal)
Fedt	4,0 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,6 g
Kulhydrat	36 g
- heraf sukkerarter	2,0 g
Kostfibre	7,2 g
Protein	9,3 g
Salt	1,0 g



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