

Økologiske Skagensbrød og -stykker

Fordej 3.280 g
Se separat opskrift

Iblødsætning

Økologiske rugkerner 750 g
Økologiske hvedekerner 750 g
Økologiske solsikkekerner 750 g
ØKO-BROTMALZ 300 g
IREKS BIO RUGSUR 250 g
Vand 2.150 g

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

Grunddej

Fordej 3.280 g
Iblødsætning 4.950 g
Økologisk hvedemel 3.000 g
Økologisk halvsigtemel 1.850 g
ØKO FRIMAT 350 g
Salt 220 g
Gær 160 g
Vand (ca.) 2.400 g

Topping

Økologiske solsikkekerner og økologiske, blå
birkes

Æltetid: 8 min. langsomt + 6 min. hurtigt

Dejtemp.: 24 °C

Liggetid: Ca. 45 – 60 min. i dejen

Dejvægt: Brød: 600 g
Stykker: 100 g

Hviletid: Ca. 15 min. afvejet

Rasketid: Ca. 60 min.

OPSKRIFT SERVICE



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

Fortsættes på bagsiden

The logo consists of a stylized, dark purple leaf or flame-like shape above the word 'IREKS' in a bold, dark purple, sans-serif font.

IREKS

- Bagetemp.:** Som normalt for specialbrød
- Bagetid:** Brød: 35 – 40 min. Spjæld åbnes efter 20 min.
Stykker: 20 – 25 min. Spjæld åbnes efter 15 min.
- Topping:** Brød: 14 g økologiske solsikkekerner og 8 g økologiske, blå birkes
Stykker: 7 g økologiske solsikkekerner og 3 g økologiske, blå birkes
- Fremgangsmåde:** Brød: vendes i økologiske, blå birkes på den ene side og økologiske solsikkekerner på den anden, tvistes og sættes på plade.
Stykker: formes let med økologiske solsikkekerner i bunden og økologiske, blå birkes på toppen.

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød:

Energi	1.087 kJ (258 kcal)
Fedt	5,8 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,8 g
Kulhydrat	41,3 g
- heraf sukkerarter	3,5 g
Kostfibre	4,2 g
Protein	7,9 g
Salt	1,5 g

Beregnet næringsværdi pr. 100 g stykker:

Energi	1.334 kJ (317 kcal)
Fedt	9,9 g
- heraf mættede fedtsyrer	1,3 g
Kulhydrat	44,8 g
- heraf sukkerarter	3,8 g
Kostfibre	4,8 g
Protein	9,7 g
Salt	1,6 g



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

