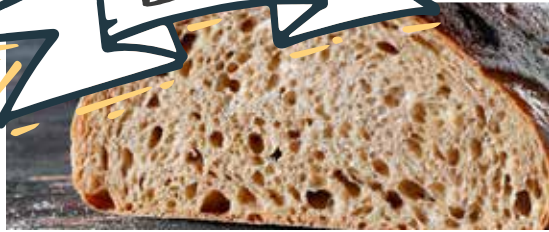


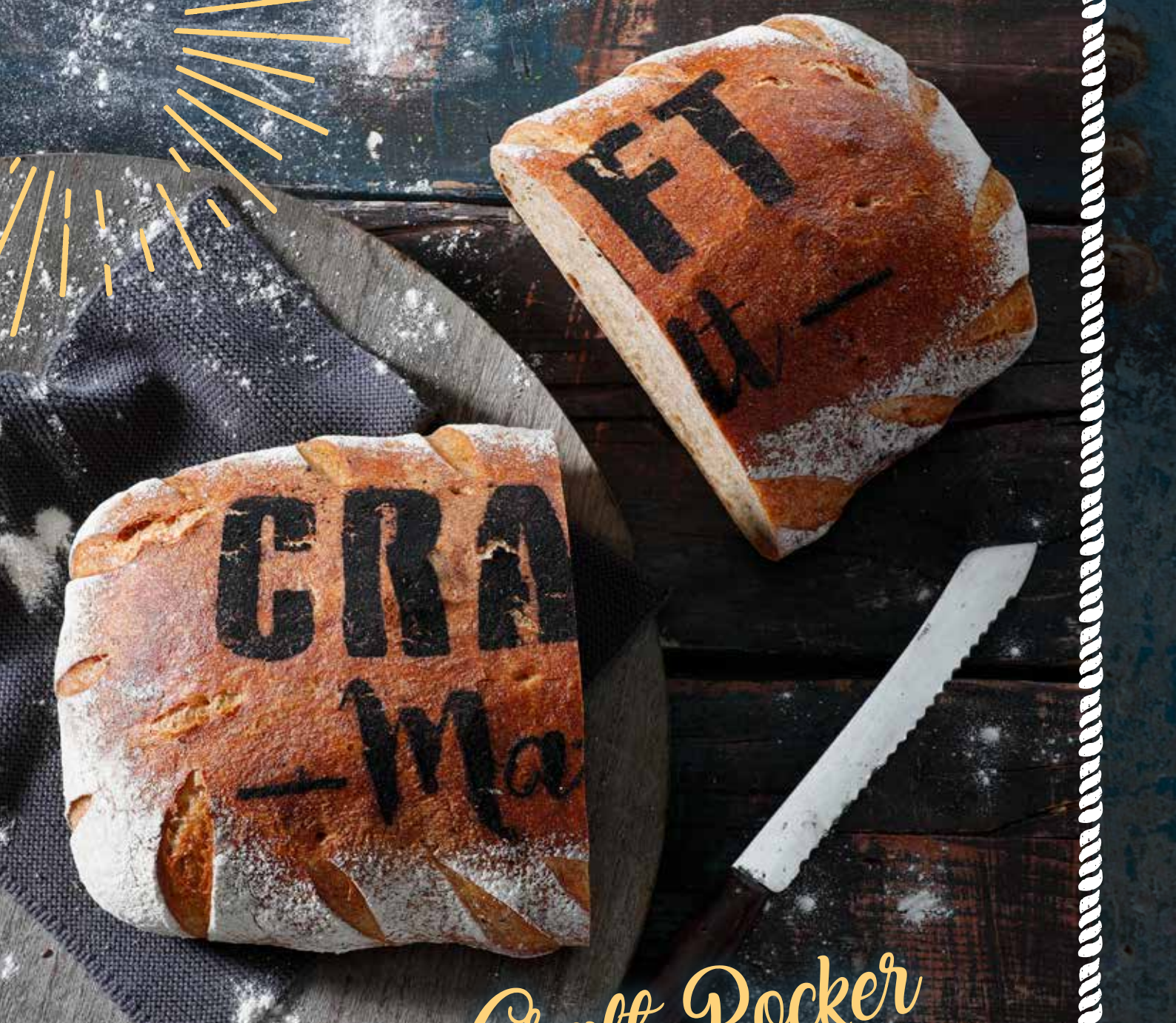
IREKS

CRAFT

— Matt —

2.0





Craft Rocker



med IREKS CRAFT MALT, IREKS FULDKORN RUGSUR og IREKS FROST PLATIN

Hvedemel	8.500 g
Rugsigtemel	1.500 g
IREKS CRAFT MALT	1.000 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	150 g
IREKS FROST PLATIN	100 g
Olie	150 g
Salt	230 g
Gær	150 g
Vand (ca.)	7.000 g
Totalvægt	18.780 g

Æltetid:	6 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemp.:	Ca. 26 °C
Liggetid:	Ca. 60 min. i dejen
Dejvægt:	800 g

Opslåning:
Rasketid:
Bagetemp.:

Bagetid:
Fremgangsmåde:

Foldes til aflange firkanter
Natten over på køl under plastik
Bages som normalt for specialbrød,
spjæld trækkes efter 20 min.

40 - 45 min.
Efter liggetiden vejes dejen af og foldes til aflange firkanter. Brødene lægges på melede plader og sættes på køl natten over. De tempereres i bageriet og sættes på afsætter bånd. Inden bagning lægges Craft Malt - skabelonen på og der sigtes med topping. Rugsigtemel eller ristet malt sigtes over Craft Malt - skabelon

Topping:



Craft Rebel brød og stykker

med IREKS KÆRNESOL SPECIAL, IREKS CRAFT MALT, HVEDEBAG og IREKS FROST PLATIN

Hvedemel	7.000 g
IREKS KÆRNESOL SPECIAL	3.000 g
IREKS CRAFT MALT	1.000 g
HVEDEBAG	400 g
IREKS FROST PLATIN	200 g
Salt	100 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	8.200 g
<hr/>	
Totalvægt	20.100 g

Æltetid:	8 min. langsomt + 8 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	90 min. i dejkasse
Dejvægt:	100 - 500 g
Opslåning:	Hakkes ud i ønsket størrelse

Rasketid:	Ca. 30 min. i bageriet
Bagetemp.:	Bages som normalt for specialbrød
Bagetid:	Brød: 40 min., spjældet trækkes efter 20 min.
	Stykker: 25 min.

Fremgangsmåde: Dejen lægges i en olieret dejkasse og foldes som en kuvert. Den ligger i 30 min., hvorefter den foldes sammen igen og ligger yderligere 60 min. Efter endt liggetid vendes dejen ud i topping og hakkes af i ønsket størrelse.

Topping: Solsikkekerner og rugsigtemel

Tip: Velegnet til køl. Opslået eller i kasse.



Dark Craft

med IREKS CRAFT MALT, IREKS FULDKORN RUGSUR
og RISTET MALT

Iblødsætning:

Skåret rug	5.500 g
Solsikkekerner, ristede	1.100 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	675 g
Hørfrø	600 g
Vand	7.000 g
Totalvægt	14.875 g

Dej:

Halvsigtemel	1.500 g
Fuldkornsrugmel	650 g
Iblødsætning	14.875 g
IREKS CRAFT MALT	1.500 g
RISTET MALT	300 g
Salt	250 g
Gær	125 g
Vand (ca.)	1.750 g
Totalvægt	20.950 g

Altetid:	20 min. langsomt
Dejtemp.:	28 – 30 °C
Liggetid:	ca. 30 min.
Dejvægt:	1.000 g
Opslåning:	Virkes let op og lægges i form
Rasketid:	50 – 55 min.
Bagetemp.:	Bages som rugbrød
Bagetid:	Ca. 50 min.
Fremgangsmåde:	Dejen vejes af og virkes let op inden den lægges i form og trykkes ud til kanten. Brødene drysses med solsikkekerner, raskes og bages.
Topping:	Solsikkekerner