

Delikatesse fuldkornsrugbrød

Kan fuldkornemærkes

OPSKRIFT SERVICE

Iblødsætning

| | |
|-------------|---------|
| Knækket rug | 2.000 g |
| Vand, koldt | 2.000 g |

Sættes i blød dagen før

Grunddej

| | |
|---------------------------|-------------|
| Iblødsætning | 4.000 g |
| Fuldkornsrugmel | 2.500 g |
| IREKS DELIKATESSE-SPECIAL | 4.000 g |
| IREKS FULDKORN RUGSUR | 450 g |
| RUGOMALT | 150 g |
| Gær | 150 g |
| Vand | Ca. 4.800 g |

| | |
|------------|---|
| Æltetid: | 15 min. langsomt. |
| Dejtemp.: | 28 °C |
| Liggetid: | Ca. 30 min. |
| Dejvægt: | 1.050 g. Vendes i sesam og lægges i jernform 18x10x10 cm |
| Rasketid: | Ca. 50 min. |
| Bagetemp.: | Som normalt for rugbrød |
| Bagetid: | Ca. 45 – 50 min. med damp. |

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød eksl. topping:

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Energi | 930 kJ (221 kcal) |
| Fedt | 4,6 g |
| - heraf mættede fedtsyrer | 0,9 g |
| Kulhydrat | 33 g |
| - heraf sukkerarter | 3,4 g |
| Kostfibre | 7,8 g |
| Protein | 7,6 g |
| Salt | 1,2 g |



Det bagte brød indeholder 34 % fuldkorn (QUID)

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

IREKS