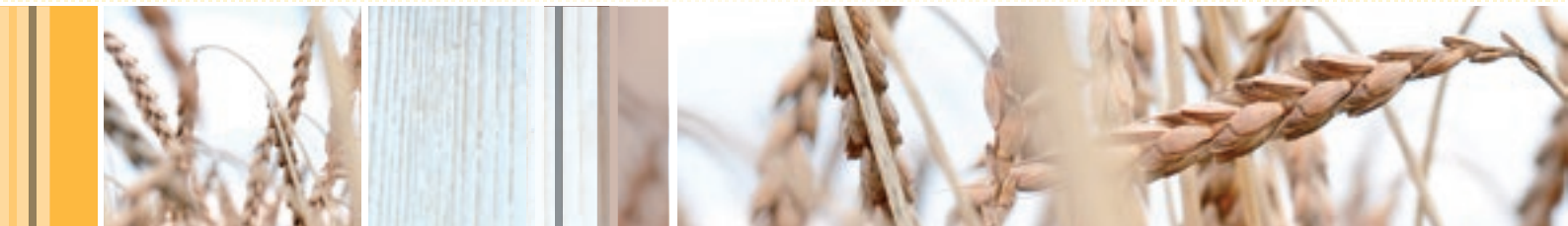


IREKS 
Dinkelbröd
plus





Recept Dinkelbröd

Vetemjöl, starke	4600 g	Näringsvärde	
IREKS DINKELBRÖD PLUS	4000 g	100 g bröd innehåller:	
Fullkornsmjöl av vete	1400 g	(topping: 13 g rågmjöl, grovt)	
Jäst	280 g	Energi	1157 kJ (274 kcal)
Vatten, ca.	5300 g	Fett	4,6 g
Total vikt	15580 g	varav mättat fett	0,8 g
		Kolhydrat	45,1 g
		varav sockerarter	2,5 g
		Kostfiber	5,1 g
Körtid:	som V/R bröd	Protein	10,6 g
Degtemperatur:	26 - 27 °C.	Salt	1,2 g
Ligg tid:	ca. 20 min.		
Jästid:	ca. 60 min.	Ovanstående recept	uppfyller kraven på
Ingångstemperatur:	230 °C. med ånga	Nyckelhälsmärkingen	
Baktemperatur:	ca. 200 °C.		
Baktid:	ca. 30 min.		

Recept Dinkel Fullkorn

Grovt rågmjöl	4000 g	Näringsvärde	
IREKS DINKELBRÖD PLUS	4000 g	100 g bröd innehåller:	
Vetemjöl, starke	1000 g	(topping: 76 g pumpakärnor)	
FERTISUR / RÅGSURDEG	300 g	Energi	1227 kJ (292 kcal)
Solrosfrön	1000 g	Fett	11,2 g
Linfrön	300 g	varav mättat fett	1,7 g
Svart sirap	500 g	Kolhydrat	35,1 g
Jäst	300 g	varav sockerarter	5,3 g
Tranbär	300 g	Kostfiber	7,1 g
Vatten, ca.	5700 g	Protein	11,0 g
Total vikt	17400 g	Salt	0,9 g

Körtid: 12 min. sakta
Degtemperatur: ca. 27 °C.
Ligg tid: 60 min.

Tillvägagångssätt:
 Gör som med en danskrågrödsdeg.

Jästid: ca. 60 min.
Ingångstemperatur: 240 °C., 10 sek. ånga
Baktemperatur: ca. 190 °C.
Baktid: 45 min.



IREKS Konsulenter:

Rickard Persson
 Bil: +46 70 576 44 82
 rickard.persson@ireks.com

Jesper Dahlskog
 Bil: +46 70 575 25 31
 jesper.dahlskog@ireks.com

Emil Nilsson
 Bil: +46 70 631 26 16
 emil.nilsson@ireks.com

