

# Efterårets favoritbrød





# Ragnhild

med IREKS CIA 10, IREKS FROST PLATIN, IREKS FÆRDIGSUR, RUGOMALT og IREKS LYS MALTEKSTRAKT



## Iblødsætning

Kartoffelstrimler	1.000 g
Vand	1.500 g
<hr/>	<hr/>
Totalvægt	2.500 g

Sættes i blød dagen før.

## Fordej

Hvedemel	2.500 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	70 g
Salt	20 g
Gær	25 g
Vand	1.400 g
<hr/>	<hr/>
Totalvægt	4.015 g

Liggetid: Ca. 1 time i en dejkasse i bageriet, derefter på køl til næste dag.

## Grunddej:

Fordej	4.000 g
Hvedemel	3.400 g
Iblødsætning	2.500 g
Rugsigtemel	2.000 g
IREKS CIA 10	1.100 g
IREKS FROST PLATIN	250 g
IREKS FÆRDIGSUR	200 g
RUGOMALT	200 g
Græskarkerner	700 g
Gær	150 g
Vand, ca.	4.000 g
<hr/>	<hr/>
Totalvægt	18.500 g

Æltetid:	8 min. langsomt + 5 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 60 min.
Dejvægt:	650 g
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden vendes dejen ud på bordet, dejen vejes af i ønsket størrelse, brødene slås forsigtigt op, og vendes i topping. Sættes på køl natten over. Snittes før bagning.
Topping:	Havreflager + sesam + Græskarkerner (1:1:1)
Rasketid:	Natten over på køl
Bagetemp.:	Som normalt for koldhævet
Bagetid:	Ca. 35 min.

## Æblemost-brød

med HVEDEBAG, IREKS HVEDESUR og IREKS FROST PLATIN



### Iblødsætning

Hvedekerner	1.000 g
Græskar	750 g
Havreflager	750 g
Æblemost	3.000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>5.500 g</b>

Sættes i blød dagen før.

### Grunddej:

Iblødsætning	5.500 g
Hvedemel	4.000 g
Landmel	3.500 g
HVEDEBAG	750 g
IREKS HVEDESUR	300 g
IREKS FROST PLATIN	300 g
Salt	230 g
Gær	150 g
Vand, ca.	4.850 g
<b>Totalvægt</b>	<b>19.580 g</b>

Æltetid:	8 min. langsomt + 5 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 45 min.
Dejvægt:	600 – 700 g
Fremgangsmåde:	Vejes af og vrides i rugmel (må ikke blive for lange)
Topping:	Rugmel

*Opskriften fortsætter på bagsiden*

Rasketid: Natten over på køl  
Bagetemp.: Som normalt for koldhævet  
Bagetid: Ca. 35 min.

## Delikatesse surdejs-grødboller og brød med DELIKATESSE-SPECIAL, FLYDENDE HVEDESUR, IREKS LYS MALTEKSTRAKT, og IREKS FROST PLATIN

**Grød:**

Havregryn	1.000 g
Chiafrø eller hørfrø	400 g
Kogende vand	4.000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>5.400 g</b>

Det kogende vand hældes over gryn og frø og sættes på køl til dagen efter.

**Grunddej:**

Hvedemel	6.600 g
Grød	5.400 g
DELIKATESSE-SPECIAL	3.000 g
FLYDENDE HVEDESUR	400 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	300 g
IREKS FROST PLATIN	250 g
Salt	100 g
Gær	100 g
Vand, ca.*	3.400 g
<b>Totalvægt</b>	<b>19.630 g</b>

\*OBS: Hold en ½ liter vand tilbage, som tilsættes gradvis i æltetiden.

Æltetid:	8 + 6 min.
Dejtemp.:	25 – 26 °C
Liggetid:	60 min.
Dejvægt:	Stykker: 120 g
	Brød: 700 g

Opskriften fortsætter på bagsiden

Fremgangsmåde: Efter liggetiden vendes dejen ud på bordet, dejen vejes af i ønsket størrelse, brødene foldes forsigtigt op, stryges med surdej (se nedenfor) og vendes i topping. Sættes på køl natten over. Snittes før bagning.

Topping: Hørfrø + Havreflager + sesam (1:1:1)

**Surdej til strygelse:**

Hvedemel	600 g
Flydende hvedesur	400 g
Gær	10 g
<u>Vand</u>	<u>1.000 g</u>
Totalvægt	2.010 g

Rasketid: Natten over på køl

Bagetemp.: 10 °C højere end normalt for koldhævet, med damp

Bagetid: Stykker: 22 min.

Brød: 35 - 40 min.



# Græskarkerne- og chiabrød

med DELIKATESSE-SPECIAL, IREKS CIA 10, IREKS CRAFT MALT, IREKS FROST PLATIN og IREKS FÆRDIGSUR

**Iblødsætning:**

Rugkerner	700 g
Chiafrø	200 g
Græskarkerner	200 g
Hørfrø	200 g
IREKS FÆRDIGSUR	125 g
Vand	1.500 g
<hr/>	
Totalvægt	2.925 g

Sættes i blød dagen før.

**Grunddej:**

Iblødsætning	2.925 g
Italiensk hvedemel	5.200 g
Halvsigtemel	900 g
DELIKATESSE-SPECIAL	2.000 g
IREKS CRAFT MALT	600 g
IREKS CIA 10	600 g
IREKS FROST PLATIN	200 g
Gær	150 g
Vand	5.300 g
<hr/>	
Totalvægt	17.875 g

Æltetid:	10 langsomt + 5 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	60 min. i dejkasse
Dejvægt:	700 g

Opskriften fortsætter på bagsiden



- Fremgangsmåde:** Formes forsigtigt cigarformede, vendes i topping og stilles på alm. plader med durum med virket nedad. Når brødene er raskede, stilles de på afsætterbåndet med virket nedad, snittes tre gange på skrå, og sættes i ovnen med damp.
- Topping:** Lige dele græskarkerner, hørfrø og chiafrø
- Rasketid:** På køl natten over, tempereres i bageriet 30 – 45 min.
- Bagetemp.:** 230 °C, faldende til 210 °C, med damp i herdown
- Bagetid:** 35 – 40 min.

# Sandwichboller

## med IREKS CORN PLUS og IREKS BLØDDEJ



Hvedemel	2.000 g
IREKS CORN PLUS	500 g
IREKS BLØDDEJ	500 g
Røremargarine	60 g
Sukker	50 g
Gær	225 g
Vand, ca.	1.400 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 4.735 g

Æltetid:	3 min. langsomt + 7 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 15 min.
Dejvægt:	2.300 g pr. bræk
Hviletid:	Ca. 15 min.
Fremgangsmåde:	Virkes op som boller, vendes i topping og sættes tæt på blanke plader, så bollerne bager sammen.
Topping:	IREKS CORN PLUS
Rasketid:	Ca. 60 min.
Bagetemp.:	200 °C, eller som normalt for bløddej
Bagetid:	Ca. 12 min.

## Luksus-toastbrød

med IREKS HVEDESUR, IREKS LYS MALTEKSTRAKT og IREKS UNI SOFT

*Aromatisk toastbrød – velegnet til sandwich*



Hvedemel	10.000 g
IREKS HVEDESUR	300 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	200 g
IREKS UNI SOFT	80 g
Sukker	250 g
Olie	150 g
Røremargarine	150 g
Salt	180 g
Gær	400 g
Vand	5.300 g
<b>Totalvægt</b>	<b>17.010 g</b>

Æltetid: 6 min. langsomt + 4 min. hurtigt

Dejtemp.: 26 °C

Liggetid: 10 min.

Dejvægt: JUMBO-form: 950 g

76230-form: 700 g

Hviletid: 10 min.

Fremgangsmåde: Efter liggetiden slås dejen op som fritstående, deles i 4 stykker der lægges med snitfladen opad i formen. Brødene raskes, låg lægges på og brødene bages.

Rasketid: Ca. 1 time

Bagetemp.: Som normalt for hvedebrød, med damp

Bagetid: For 950 g: ca. 30 min.

For 750 g: ca. 26 min.