

# Kerne fuldkorn 20%

## Poolish

Fuldkornshvedemel	2.000 g
FLYDENDE HVEDESUR	150 g
Gær	5 g
Vand	3.000 g

Dejtemperatur 26 °C. Røres sammen og står 1 time ved stuetemperatur sættes derefter på køl.

## Grunddej

Poolish	5.155 g
Hvedemel	6.500 g
IREKS CORN PLUS	1.500 g
IREKS FROST DIAMANT	250 g
Salt	250 g
Gær	100 g
Vand (ca.)	4.500 g

## Surdejsvælling (stryges på toppen)

Durummel	700 g
IREKS HVEDESUR	500 g
Vand	1.400 g

## Topping

Durummel	210 g
IREKS CORN PLUS	210 g

---

Æltetid:	8 min. langsomt + 8 – 10 min. hurtigt, dejen skal være skær.
Dejtemp.:	24 – 26 °C
Liggetid:	Ca. 60 min.
Dejvægt:	650 g
Opslåning:	Fritstående
Rasketid:	Ca. 60 min.
Bagetemp.:	Som normalt for koldhævede brød
Bagetid:	Ca. 40 – 45 min.

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



**IREKS**

Fortsættes på bagsiden

Fremgangsmåde: Når dejen er kørt skær, lægges den i dejkasser, som er smurt i olie.

Dejen foldes efter 60 min. og køres på køl til dagen efter.

Dagen efter vendes dejen ud på bordet i toppingen, deles i firkanter á 650 g og rulles forsigtigt op.

Surdejsvællingen smøres på brødene, de vendes i topping, sættes på plader og raskes ca. 60 min før afbagning.

Snittes på langs af brødet 1 gang.

Bages med damp som normalt for koldhævede brød i ca. 40 – 45 min.

### Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	914 kJ (217 kcal)
Fedt	2,6 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,5 g
Kulhydrat	38 g
- heraf sukkerarter	1,6 g
Kostfibre	4,3 g
Protein	8,2 g
Salt	1,5 g



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