

Levain 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	5.500 g
FLÛTES-SPECIAL	2.500 g
IREKS NY BAGUETTE	350 g
Gær	100 g
Vand (ca.)	5.000 g

Topping

Durummel
Blå birkes

Æltetid:	8 min. langsomt + 8 – 10 min. hurtigt, dejen skal være skær.
Dejtemp.:	24 – 26 °C
Liggetid:	Ca. 60 min.
Dejvægt:	650 g
Opslåning:	Som tvistet brød
Rasketid:	Ca. 60 min.
Bagetemp.:	Som normalt for koldhævede brød
Bagetid:	Ca. 40 – 45 min.
Fremgangsmåde:	Når dejen er kørt skær, lægges den i dej kasser, som er smurt i olie. Dejen foldes efter 60 min. og køres på køl til dagen efter.

Fortsættes på bagsiden

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



IREKS

Dejen vendes ud på bordet i toppingen, deles i af-lange stykker og snos 2 gange. Sættes på plader og rasker ca. 60 min før afbagning.

Bages med damp som normalt for koldhævet brød ca. 40 - 45 min.

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	898 kJ (213 kcal)
Fedt	1,7 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,4 g
Kulhydrat	40 g
- heraf sukkerarter	1,6 g
Kostfibre	3,2 g
Protein	7,3 g
Salt	1,2 g

