

Malt 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
IREKS JUBI / 830	2.500 g
IREKS FROST DIAMANT	150 g
Salt	125 g
Gær	100 g
Vand (ca.)	4.000 g

Topping

Durummel 3/4
RISTET MALT 1/4

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 firkanter
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.

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

Dagen efter vendes dejen ud på bordet i durummel, deles i firkanter á 650 g og sættes på plader.

Raskes ca. 60 min., sigtes derefter med topping og snittes tre gang diagonalt.

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

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	951 kJ (225 kcal)
Fedt	2,5 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,6 g
Kulhydrat	40 g
- heraf sukkerarter	1,7 g
Kostfibre	3,8 g
Protein	8,7 g
Salt	1,1 g



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