

IREKS

CRAFT

— Malt —



Aromatisk malteuvée

— sæt dit personlige præg!

TRADITION &
HÅNDVÆRK



IREKS

IREKS

CRAFT

—Malt—

IREKS CRAFT MALT – håndværk – utraditionelt – med lidenskab

På ølmarkedet har vi i de senere år set en stigende interesse for specialøl, med en øget markedsandel for de såkaldte „Craft-beer“. Craft står for godt håndværk parret med kreativitet og innovation. Det er en trend, som vi også ser for brød.

Med den nye IREKS maltcuvée, bestående af en komposition af specialmalte fra vores In-house IREKS malteri, og afrundet med en aromatisk humleolie, får du et alsidigt basisprodukt med uendelige muligheder for udfoldelse af kreativiteten i bageriet.

Tag de perfekt afstemte smagsprofiler i brug og forkæl dine kunder med nye ingredienser lavet på godt håndværk - tilsat en god portion lidenskab og sjæl.

Komposition af specialmalte afrundet med aromatisk humleolie fra vores In-house IREKS malteri

- Dejlig afrundet og aromatisk maltet smag
- Stort spillerum til nye og kreative idéer / udfoldelser
- Let at dosere
- Kan markedsføres som maltbagværk (ved overholdelse af den anbefalede mængde)
- E-nummerfri (hvis de øvrige ingredienser i bagværket holdes E-nummerfri)

Mange anvendelsesmuligheder

- Kan bruges i samspil med alle almindelige bagemidler (uden salt)
- Egen surdej kan tilsættes og markedsføres
- Kan bruges universelt i alt fra brød til kager
- Danner den ideelle basis for lækre Craft-snacks

Lang friskholdning

- Blød og saftig krumme
- Flot farve på både skorpe og krumme
- Holder sprødheden længe

Inspireret af ægte håndværk!

Vis hvem du er gennem lidenskab og passion til dit håndværk!

Craft øl har sin oprindelse i USA

Det hele begyndte i USA i 1970'erne. For at differentiere sig fra de store bryggerier begyndte man at brygge øl selv. De bedste „hjemmebryggere“ udviklede sig til „microbryggerier“, som solgte deres øl i lokalområdet. Fra at være den amerikanske familiefars hobby, udviklede ølbrygningen sig til en helt ny kultur indenfor drikkevareindustrien – special øls revolutionen begyndte! I dag er hver tiende øl, der drikkes i USA, en specialøl.

Craft betyder håndværk

Craft står for håndværk. Craft øl, eller specialøl som vi kalder det i Danmark, kan kort beskrives som en øl brygget på håndværksmånér - eller rettere en øl med sin helt egen karakter som hæver sig væsentligt over gennemsnittet. Der findes i Danmark ikke en egentlig definition på, hvad specialøl er. Generelt forbindes det med uafhængighed, differentiering, tilbagevenden af en gammel øltradition og af måske glemte opskrifter. Det er i dag ikke længere volumen der tæller, men kvaliteten. Masseproduktet må vige pladsen for de individuelle smage, der er udviklet med lidenskab og sjæl.

Fra specialøl til specialbrød

Specialøls bryggere eksperimenterer med naturlige ingredienser og antikke produktionsmetoder. De kombinerer forskellige malte, humle fra hele verden og forskellige gæroprindelser, for at deres øl skal kunne give den helt rigtige smagsoplevelse. Øl og brød indeholder per tradition de samme basis ingredienser. I gamle dage ansås øl faktisk for at være det flydende brød, og en måde at konservere korn på. Traditionen med, at øl og brød går hånd i hånd, er en historie som ikke bare bør bevares, men som vi bør videreudvikle og fortælle videre på.

IREKS CRAFT MALT – grundstenen til den håndværksmæssige kreativitet

Vores maltcuvée er en komposition af specialmalte fra IREKS' helt eget In-house malteri, der afrundet med aromatisk humleolie, giver et alsidigt basisprodukt med uendelige muligheder til udfoldelse af kreativiteten i bageriet. De perfekt afstemte aroma- og bitterstoffer skaber helt nye og store nydelses momenter.

IREKS CRAFT MALT til de kreative og eksperimenterende

Det handler om at være nytænkende, afprøve nye ingredienser, kreere nye og ukonventionelle smagsretninger, for derigennem at kunne tilbyde alsidighed og afveksling. Karakteristisk for IREKS CRAFT MALT er de fine kaffe- og røgromaer, nærmere betegnet frugtnoterne. Men også det traditionelle brød eller de næsten glemte opskrifter afrundes perfekt med IREKS CRAFT MALT. Håndværksbrød skal smage – og tilpasses de lokale smage. IREKS CRAFT MALT er skabt til alsidighed, hvor der er noget for alle, mens det kreative loft er højt. Det er kun kreativiteten der sætter grænsen!

CRAFT INSPIRERER

Crusty Sue

Craft Malt brød

Hvedemel	8.000 g
Fuldkornshvedemel	2.000 g
IREKS CRAFT MALT	1.500 g
IREKS HVEDESUR	500 g
IREKS FROST PREMIUM	300 g
Græskarkerner	1.000 g
Salt	250 g
Gær	200 g
Vand	7.800 g

Totalvægt 21.550 g

Æltetid: 8 min. langsomt + 4 min. hurtigt

Dejtemp.: 26 °C

Liggetid: Ca. 45 min.

Dejvægt: 600 g

Opslåning: Aflange brød

Rasketid: Ca. 60 min. eller natten over på køl

Bagetemp.: 220 °C

Bagetid: Ca. 32 min.

Fremgangsmåde:

Efter liggetiden afvejes dejstykkerne og virkes op. Efter hviletiden slås brødene op, hvorpå de sættes på plader og raskes. Skabelonen lægges på brødet, og der drysses let med hvedemel. Snittes i enderne og bages med damp.

Topping: Hvedemel

Crunchy Franz

Craft Malt ciabatta

Hvedemel	7.000 g
Durummel	3.000 g
IREKS CRAFT MALT	1.000 g
IREKS HVEDESUR	300 g
IREKS FROST PREMIUM	250 g
Olie	100 g
Salt	250 g
Gær	200 g
Vand	6.900 g

Totalvægt 19.000 g

Æltetid: 8 min. langsomt + 3 min. hurtigt

Dejtemp.: 26 °C

Liggetid: Ca. 45 min.

Dejvægt: 450 g

Hviletid: Ca. 20 min.

Opslåning: Cigar formet

Rasketid: Ca. 60 min. eller natten over på køl

Bagetemp.: 220 °C

Bagetid: Ca. 30 min.

Fremgangsmåde:

Efter liggetiden vejes dejstykkerne af. De slås op, enderne skal være spidse, de rulles i rugmel og sættes på plader. Efter raskning vendes de om og bages med virket opad.

Topping: Rugmel



hand-
made



Craft Malt pide & baguette

Hvedemel	9.000 g
IREKS CRAFT MALT	1.500 g
IREKS CIA 10	1.000 g
Olie	400 g
Gær	200 g
Vand	7.300 g
Totalvægt	19.400 g

Æltetid:	8 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 °C
Liggetid:	Ca. 30 min.
Dejvægt:	Pide: 300 g Baguette: 350 g
Hviletid:	Ca. 30 min.
Opslåning:	Som pide eller som baguette
Rasketid:	30 - 40 min.
Bagetemp.:	Pide: 250 °C Baguette: 240 °C, faldende til 215 °C
Bagetid:	Pide: 10 - 15 min. Baguette: 20 - 22 min.

Fremgangsmåde:

Efter endt liggetid vejes dejen af i den ønskede størrelse og virkes let op. Efter endt hviletid formes dejen til pide eller baguettes og lægges direkte på et mel drysset afsætterbånd. Færdigraskes i raskeskab.

Før afbagning trykkes pide adskillige gange med fingerspidserne, pensles med vand og drysses med topping. Sættes ind med let damp.

Topping:	Pide: Sesam, nigella frø Baguette: Hvedemel
-----------------	--

Mary Lou

Kikærte-mango-creme



Mary Lou

Kikærte-mango-creme

Kikærter fra dåse	260 g
Frossen mango i tern	100 g
Kokosmælk	50 g
Saftbinder	15 g
Karry	10 g
Salt, peber, chili	
Totalvægt	435 g

Alle ingredienserne køres til en homogen masse.

Tilberedning af 4 Mary Lou Trekanter:

Craft Malt pide	1 Stk.
Kikærte-mango-creme	435 g
Icebergsalat	200 g
Mango i tern	100 g
Snackpeber i skiver	100 g

Smokey Red

Craft Malt burger buns i kantramme

Hvedemel	7.500 g
IREKS BLØDDEJ	2.500 g
IREKS CRAFT MALT	1.200 g
Olie	600 g
Salt	60 g
Gær	700 g
Vand	5.200 g

Totalvægt 17.760 g

Æltetid: 3 min. langsomt + 7 min. hurtigt

Dejtemp.: 26 °C

Liggetid: Ca. 30 min.

Dejvægt: 2.000 g/30 stk.

Opblåning: Som boller

Rasketid: Ca. 60 min.

Bagetemp.: 195 °C

Bagetid: I kantramme: ca. 12 min.
Fritstående: ca. 8 min.

Fremgangsmåde:

Efter liggetiden vejes dejen af i bræk, de virkes op og hviler. De brækkes af og vendes i sesam. Bollerne kan enten bages fritstående eller i IREKS kantramme. Som fritstående sættes der 12 stk. på en plade, de trykkes flade inden raskning. I kantramme sættes der 14 stk. (2 x 7). De raskes og bages.

Topping: Sesam

Tilberedning af 14 Smokey-Red sandwiches:

Craft Malt burger buns	1 kantramme
Malty Smokey-Red-Sauce	300 g
Pulled Pork	850 g
Rødkål	400 g
Grønne chilier, mild	100 g
Ristede løg	100 g

Malty Smokey-Red- Sauce

Malty Smokey-Red-Sauce

Unikke opskrifter kombineret med godt håndværk er nøglen til succes indenfor snacks! Med din hjemmelavede maltede Smokey-Red-Sauce kommer du helt i mål!

Sukker	20 g
Saftbinder	10 g
Røget paprika	5 g
Chili	5 g
Salt	5 g

Hakkede tomater	500 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	75 g

Totalvægt 620 g

Krydderierne blandes med saftbinder. Blandingen tilsættes tomater og maltekstrakt, og alt pureres til en homogen masse.



Matty Rose

Craft Malt boller



Hvedemel	8.500 g
Havregryn	1.500 g
IREKS CRAFT MALT	1.500 g
IREKS HVEDESUR	400 g
IREKS FROST PREMIUM	300 g
Salt	260 g
Gær	250 g
Vand	7.600 g

Totalvægt 20.310 g

Æltetid: 8 min. langsomt + 3 min. hurtigt

Dejtemp.: 26 °C

Liggetid: 30 min.

Dejvægt: 75 - 100 g

Opslåning: Som rundstykker

Rasketid: Natten over på køl eller 60 min.

Bagetemp.: Som normalt for rundstykker med damp

Bagetid: 22 min.

Fremgangsmåde:

Efter liggetiden vejes dejen af i bræk, de presses af og virkes runde med det samme. Bunden/virket vendes i havregryn og sættes på plade med virket/havregrynene nedad. Inden bagning vendes stykkerne om og bages med havregrynene opad.

Topping: Havregryn

Chill Bill

Hvedemel	9.000 g
IREKS CIA 10	1.000 g
IREKS CRAFT MALT	800 g
Gær	200 g
Vand	6.800 g
Syltet paprika, chili i olie *)	1.000 g
Totalvægt	18.800 g

*) Æltes i dejen de sidste 2 minutter.

Tom Brown

Hvedemel	9.000 g
IREKS CIA 10	1.000 g
IREKS CRAFT MALT	800 g
Kakaopulver	300 g
Gær	200 g
Vand	7.250 g
Tørrede tomater i olie *)	1.500 g
Totalvægt	20.050 g

*) Æltes i dejen de sidste 2 minutter.

Fig and Nut

Hvedemel	9.000 g
IREKS CIA 10	1.000 g
IREKS CRAFT MALT	800 g
Gær	200 g
Vand	7.250 g
Valnøddebrud *)	1.500 g
Tørrede figner skåret i terninger *)	1.500 g
Totalvægt	21.250 g

*) Æltes i dejen de sidste 2 minutter.

Æltetid:	2 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 10 min.
Dejvægt:	350 g
Opslåning:	Baguetter
Rasketid:	Ca. 90 min.
Bagetemp.:	240 °C, faldende til 215 °C, med damp
Bagetid:	Ca. 30 min.

Fremgangsmåde:

Baguetterne slås op og lægges med virket opad på melede dejklæder. De sættes på køl natten over. De tages direkte fra køl og vendes over på enten plade eller afsætningsbånd med virket nedad. Herefter sigtes med hvedemel og snittes. Bages med damp.

Topping: Hvedemel

Chill Bill



Fig and Nut



Tom Brown



Chill Bill

Fig and Nut

Tom Brown

