

Kernebaguette

med IREKS CIA 10, ROGGEN-MALZ-SAUERTEIG og IREKS CORN PLUS

Iblødsætning

IREKS CORN PLUS	1.000 g
Græskarkerner	500 g
Solsikkekerner	500 g
Hvedekerner	500 g
Vand (koldt)	2.500 g
Totalvægt	4.080 g

Sættes i blød dagen før, med koldt vand

Grunddej

Manitoba hvedemel	5.700 g
Iblødsætning	5.000 g
IREKS CIA 10	900 g
ROGGEN-MALZ-SAUERTEIG	200 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	3.500 g
Totalvægt	15.500 g

Æltetid:	8 min. langsomt + 7 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 30 min.
Dejvægt:	350 g
Hviletid:	30 min.
Opslåning:	Slås op som baguetter og vendes i IREKS CORN PLUS
Rasketid:	Raskes i dejklæde på køl natten over
Bagetemp.:	Ca. 210 °C, med damp
Bagetid:	Ca. 30 min.
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden vendes dejen ud på et bord drysset med hvedemel. Dejen vejes af, slås løst op og hviler herefter. Efter hviletiden langes baguetterne ud i den ønskede længde og vendes i IREKS CORN PLUS. Der lægges 8 baguetter i det foldede baguetteklæde pr. plade, og dækkes til med det overskydende klæde. Baguetterne sættes på køl til næste dag. Dagen efter tages baguetterne ud fra køl og tempereres kortvarigt (15 – 20 min.) og snittes med fire snit på tværs inden bagning.
Topping:	IREKS CORN PLUS (15 g pr. baguette)

Opskriften fortsættes på bagsiden



Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	1.229 kJ (292 kcal)
Fedt	7,0 g
- Heraf mættet fedt	1,1 g
Kulhydrat	41,3 g
- heraf sukkerarter	2,0 g
Kostfibre	5,2 g
Protein	13,2 g
Salt	2,0 g