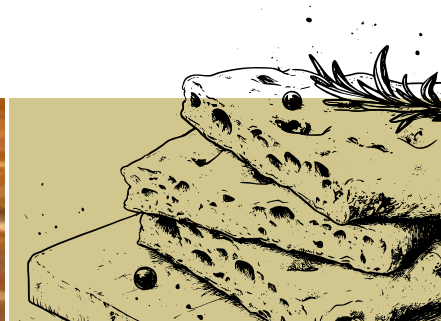


mack-accia



mack-accia



Forma en luftig focacciadeg till långa, smala bröd. Tryck ner olivolja och ge dom en smakrik topping. Dela dom färdiga bröden och gör attraktiva och rustika lunch-smörgåsar som kan delas i små eller stora bitar perfekt anpassat för dina kunder. Klassisk ost och skinka, lyxig lax eller kreativ veganfyllning – här finns alla möjligheter för att frestas!

Basen är vår milda, aromatiska surdeg gjord enligt italienskt recept, och vi har tagit fram receptvarianter som är anpassade med 6 olika IREKS-produkter. Använd den produkt du redan använder till dina bröd eller testa något nytt!

CORN-PEPP

Vetemjöl	9 000 g
LIEVITO MADRE PANE	1 000 g
CORN-PEPP	1 000 g
Salt	230 g
Jäst	100 g
Vatten, ca.	8 600 g
Totalvikt	19 930 g

Topping: Olivolja och gula linfrö



- Bas för bröd med frön och kärnor
- Rikt på malt
- Innehåller linfrön, vetekli, majsgrits, krossat fullkornshavre och solrosfrön

CRAFT-MALT

Vetemjöl	9 000 g
LIEVITO MADRE PANE	1 000 g
CRAFT-MALT	800 g
Salt	230 g
Jäst	100 g
Vatten, ca.	8 600 g
Totalvikt	19 730 g

Topping: Olivolja och solrosfrö



- En aromatisk maltblandning inspirerad av ölbrygningshantverket
- Innehåller flera olika specialmalter av hög kvalitet
- Avrundad med humleolja

IREKS MEDITERRANO

Vetemjöl	9 000 g
LIEVITO MADRE PANE	1 000 g
IREKS MEDITERRANO	1 000 g
Salt	230 g
Jäst	100 g
Vatten, ca.	8 600 g
Totalvikt	19 930 g

Topping: Olivolja och flingsalt



- Kryddig blandning till matbröd och bakade tilltugg
- Innehåller bitar av torkad paprika och torkad lök, tomatpulver samt torkade örter och kryddor

IREKS DINKELBRÖD PLUS

Vetemjöl	9 000 g
LIEVITO MADRE PANE	1 000 g
IREKS DINKELBRÖD PLUS	1 000 g
Salt	180 g
Jäst	100 g
Vatten, ca.	8 600 g
Totalvikt	19 880 g

Topping: Olivolja och bruna linfrö



- Gjord på en bas av dinkel och innehåller även solrosfrön och sesamfrön
- Smakrik blandning som passar perfekt till rustika bröd

IREKS TYROLERBRÖD

Vetemjöl	9 000 g
LIEVITO MADRE PANE	1 000 g
IREKS TYROLERBRÖD	1 000 g
Salt	180 g
Jäst	100 g
Vatten, ca.	8 600 g
Totalvikt	19 880 g

Topping: Olivolja och havregryn



- Innehåller 4 sädeslag för en balanserad kost: Vete, råg, hirs och havre
- Smakfulla och näringsrika ingredienser

MULTISEED BREAD MIX

Vetemjöl	9 000 g
LIEVITO MADRE PANE	1 000 g
MULTISEED BREAD MIX	1 000 g
Salt	180 g
Jäst	100 g
Vatten, ca.	8 600 g
Totalvikt	19 880 g

Topping: Olivolja och pumpafrö



- Innehåller solrosfrön, linfrön och pumpakärnor
- Tilltalande rödbrun färg på inkråmet
- Grov textur och smak med karaktär

Körtid:	5 + 10 min.
Degtemp.:	26 °C
Liggtid:	16 – 20 timmar i 5 °C
Degvikt:	750 g
Viltid:	60 – 120 min.

Tillvägagångssätt:

Efter liggtiden väg upp degen till långa levar och låt dem jäsas på väl mjölade plåt/brickor. Efter jästiden dra ut degbitarna på plåt eller avsättare. Använd fingrarna att forma brödet. Spreja på olivolja och lägg på toppingen. Baka av.

Jästid:	Ingen
Baktemp.:	230 °C
Baktid:	18 – 20 min.



med
**LIEVITO
MADRE PANE**
och DIN favorit från
IREKS!

