

Multi Plus brød

med IREKS MULTI PLUS og CARAT

RECIPE SERVICE

Poolish:

Hvetemel	2000 g
Gjær	40 g
Vann	2000 g
Total deigvekt	4040 g

Eltetid:	4 min. (til en homogen masse)
Deigtemperatur:	24 °C
Liggetid:	2 – 3 timer i rom temperatur. Der etter ved 5 °C over natten.

Deig:

Hvetemel	2000 g
Fullformalt hvete fin	2000 g
Poolish	4040 g
IREKS MULTI PLUS	2700 g
CARAT	500 g
Havrekli	1300 g
Salt	160 g
Gjær	150 g
Vann, ca.	4200 g
Total deigvekt	17050 g

Eltetid:	9 + 4 min.
Deigtemperatur:	24 °C
Liggetid:	30 – 40 min.
Deigvekt:	650 g
Liggetid 2:	10 – 15 min.
Oppslag:	Som ønsket
Rasketid:	60 – 90 min., eller over kjø
Steketemperatur:	230 °C, fallende til 210 °C, med litte steam.
Steketid:	30 – 35 min.
Grovhet:	81 %
Topping:	IREKS MULTI PLUS, eller Fullformalt hvete fin

IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
GERMANY
Tel.: +49 9221 706-0
Fax: +49 9221 706-306
ireks@ireks.com
www.ireks.com


IREKS

Fremgangsmåte:

Etter liggetiden veies deigen av, virkes lett opp og ligger ca. 10 min. før oppslag. Slå brødene opp som ønsket og settes på melet plater med virken ned. Raskes i romtemperatur eller på kjøll over natten. Brødet vendes rundt med virken opp og skyves i ovnen. Viktig for å oppnå god skorpe er å åpne trekket de siste 10 min.



RECIPE SERVICE

IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
GERMANY
Tel.: +49 9221 706-0
Fax: +49 9221 706-306
ireks@ireks.com
www.ireks.com



IREKS