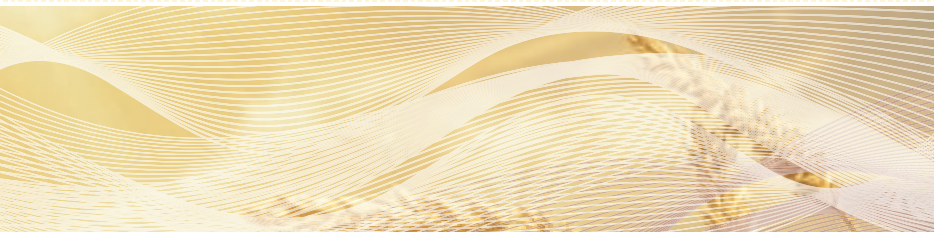


Multiseed

BREAD MIX



Multiseed: as it's meant to be





Multiseed Bröd

Multiseed Scones

Multiseed Bräck

Vetemjöl	5000 g
MULTISEED BREAD MIX	5000 g
FORMAT	100 g
Jäst	250 g
Vatten	4500 g
Total vikt	14850 g

Körtid:	2 + 6 min.
Degtemperatur:	26 °C.
Liggtid:	20 – 30 min.
Degvikt:	480 g
Viltid:	5 min.
Uppslagning:	avlånga bröd
Jästid:	ca. 50 min.
Baktemperatur:	240 °C., ingång sänk till 200 °C., med ånga
Baktid:	ca. 35 min.

Vetemjöl	5000 g
MULTISEED BREAD MIX	5000 g
Socket	500 g
Rapsolja	300 g
Bakpulver	350 g
Vatten	6500 g
Total vikt	17650 g

Körtid:	Blanda alla ingredienser i 1 minut, tillsatt vatten och olja blanda i ytterligare 30 sekunder på lägsta hastigheten, tills allt är blandat. Bland ej för länge!
Degtemperatur:	25 °C.
Liggtid:	ingen
Degvikt:	600 g
Viltid:	ingen
Uppslagning:	efter eget tycke
Jästid:	ingen
Baktemperatur:	230 °C. ingång sänk till 210 °C.
Baktid:	ca. 30 min.

Vetemjöl	6000 g
MULTISEED BREAD MIX	4000 g
FORMAT	100 g
Salt	40 g
Jäst	300 g
Vatten	4800 g
Total vikt	15240 g

Körtid:	3 + 6 min.
Degtemperatur:	26 °C.
Liggtid:	ingen
Degvikt:	2100 g/bräck
Viltid:	20 min.
Uppslagning:	som bräck
Jästid:	ca. 50 min.
Baktemperatur:	230 °C., ingång sänk till 200 °C., med ånga
Baktid:	ca. 20 min.




IREKS

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 Konsulenter:

Rickard Persson
 Bil: +46 70 576 44 82
 rickard.persson@ireks.com

Jesper Dahlskog
 Bil: +46 70 575 25 31
 jesper.dahlskog@ireks.com

Emil Nilsson
 Bil: +46 70 631 26 16
 emil.nilsson@ireks.com