

Delikatesse Rugbrød

med IREKS DELICATESSE-SPELIAL

og IREKS RUGSUR 200

RECIPE SERVICE

Siktet rug	0.500 g
Rug kli	0.750 g
IREKS DELICATESSE-SPELIAL	2.750 g
Sammalt rug fin	4.000 g
IREKS RUGSUR 200	0.400 g
Salt	0.200 g
Gjær	0.125 g
Vann, ca. - kald vann	8.000 g
Total	16.725 g

Eltetid: 5 min langsom

Står 14 – 18 timer i bakeriet, dagen etter tilsettes sammalt rug fin & IREKS BACKEXTRAKT

Sammalt rug fin	2.000 g
IREKS BACKEXTRAKT	0.300 g

Eltetid: 5 min (1 dag)/12 + 2 min (2 dag)
Deig temperatur: 28 °C
Liggetid: 20 min
Deigvekt: 0.800 – 1.000 g
Raske tid: 40 – 60 min
Steketemperatur: 240 °C – 180 °C med steam/damp
Steketid: Ca. 30(40) + 20 min med åpent trekk
(98 c i kjernetempertur)
Grovhet: 100 %

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