

Nordrug snacks neutral

OPSKRIFT SERVICE

Grunddej

Rugmel	2.500 g
IREKS NORDBRØD	2.500 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	175 g
Salt	50 g
Gær	100 g
Vand	4.400 g

Topping

Rugmel	390 g
--------	-------

Æltetid: 15 min. langsomt

Dejtemp.: 28 °C

Liggetid: Ca. 10 min.

Dejvægt: Dejen rulles ned på 10 mm. Deles 3 x 10 cm. til stænger á 50 g (eller 3 x 3 til hapser)

Rasketid: Ca. 30 min.

Bagetemp.: Som normalt for rugbrød med damp.

Bagetid: Efter 3 min. trækkes spjældet, og der bages yderligere 20 min.

Fremgangsmåde: Efter liggetiden rulles dejen ud. Den deles og pensles med vand inden den dyppes i topping.

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød med topping

Energi	1.124 kJ / 267 kcal
Fedt	6,3 g
- heraf mættede fedtsyrer	1,1 g
Kulhydrat	30 g
- heraf sukkerarter	3,4 g
Kostfibre	9,6 g
Protein	17 g
Salt	1,4 g



IREKS BAGE CENTER
SKANDINAVIEN
Broenge 13
2635 Ishøj
DANMARK
Tel.: +45 43718270
Fax: +45 43718370
info@ireks.dk
www.ireks.dk


IREKS