

Nordrug

Brødet kan fuldkornsmærkes

OPSKRIFT SERVICE

Rugmel	5.000 g
IREKS NORDBRØD	5.000 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	350 g
Salt	100 g
Gær	200 g
Vand	(Ca.) 8.800 g

Topping

Sesamfrø, hørfrø, solsikkekerner (2:1:1), 3 g pr. 100 g dej

Æltetid:	15 min. langsomt
Dejtemp.:	28 °C
Liggetid:	Ca. 30 min.
Dejvægt:	700 g
Form:	10 x 10 x 18 cm
Rasketid:	Ca. 50 min.
Bagetemp.:	Som normalt for rugbrød
Bagetid:	Ca. 45 min. til kernetemp. 98 °C
Fremgangsmåde:	Brødene snittes i midten

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød med topping:

Energi	964 kJ (230 kcal)
Fedt	6,7 g
- heraf mættet fedt	1,1 g
Kulhydrat	23 g
- heraf sukkerarter	3,0 g
Kostfibre	7,9 g
Protein	15 g
Salt	1,1 g

Det bagte brød indeholder 34 % fuldkorn (QUID)

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



IREKS