

Øko durumbrød og –stykker

Iblødsætning

Øko knuste hvedekerner	1.000 g
ØKO-BROTMALZ	300 g
Vand	1.000 g

Sættes i blød dagen før i koldt vand eller tre timer før i 70 °C varmt vand

Grunddej

Iblødsætning	2.300 g
Øko durummel	5.000 g
Øko hvedemel	4.000 g
ØKO FRIMAT	350 g
ØKO-ROGGENFERTIGSAUER	100 g
Salt	220 g
Øko gær	200 g
Vand (ca.)	6.200 g

Topping

Øko durummel

Æltetid:	8 min. langsomt + 8 min. hurtigt
Dejtemp.:	24 °C
Liggetid:	Ca. 45 – 60 min.
Dejvægt:	Brød: 500 g Stykker: 125 g
Hviletid:	Ca. 15 min.
Opslåning:	Brød: slås let op og snittes på tværs Stykker: vejes direkte af
Rasketid:	Ca. 60 min.
Bagetemp.:	Som normalt for specialbrød
Bagetid:	Brød: ca. 35 min. Stykker: ca. 20 min.
Topping:	Øko durummel

Billede og næringsberegning på bagsiden

OPSKRIFT SERVICE



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

IREKS



OPSKRIFT SERVICE

Beregnet næringsværdi pr. 100 g øko durumbrød inkl. topping:

Energi	998 kJ (236 kcal)
Fedt	1,0 g
heraf mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	47 g
heraf sukkerarter	2,1 g
Kostfibre	2,8 g
Protein	7,7 g
Salt	1,4 g

Beregnet næringsværdi pr. 100 g øko durumstykke inkl. topping:

Energi	1.005 kJ (237 kcal)
Fedt	1,0 g
heraf mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	48 g
heraf sukkerarter	2,1 g
Kostfibre	2,8 g
Protein	7,7 g
Salt	1,4 g

Indhold

Durummel*, vand, **hvedemel***, knuste **hvedekerner***, maltekstrakt* (**bygmal***, vand), salt tilsat jod, gær*, surdej* med biologisk fremstillet mælkesyre (**fuldkornsrugmel***, vand, starterkultur), **bygmaltemel***, **hvedegluten**, melbehandlingsmiddel askorbinsyre.

*Af økologisk kvalitet.



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

**IREKS**