

Øko kærnesol sammenbagte

Grunddej

Øko hvedemel	7.000 g
ØKO-KÆRNESOL	3.000 g
ØKO FRIMAT	125 g
Øko røremargarine	300 g
Salt	75 g
Øko gær	200 g
Vand (ca.)	6.000 g

Topping

Øko hvedemel

Æltetid:	8 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 °C
Liggetid:	Ca. 30 min.
Dejvægt:	650 g
Hviletid:	Ca. 15 min.
Opslåning:	Som specialbrød, 5 stk. i træramme.
Rasketid:	Ca. 50 min.
Bagetemp.:	Som normalt for specialbrød
Bagetid:	Ca. 40 min.
Topping:	Øko hvedemel

OPSKRIFT SERVICE



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

Billede og næringsberegning på bagsiden



OPSKRIFT SERVICE

**Beregnet næringsværdi pr. 100 g
øko kærnesol sammenbagt inkl. topping:**

Energi	1.089 kJ (258 kcal)
Fedt	4,2 g
heraf mættede fedtsyrer	1,3 g
Kulhydrat	45 g
heraf sukkerarter	1,4 g
Kostfibre	3,8 g
Protein	8,4 g
Salt	1,3 g

Indhold

Hvedemel*, vand, **fuldkornsrugmel***, margarine*¹, gær*, salt tilsat jod, **hvedeglutin***, hørfrø*, solsikkekerner*, **havreflager***, **havremel***, **bygmaltmel***, **sesam***, maltekstrakt* (**bygmalt***, vand), mælkesyre, melbehandlingsmiddel askorbinsyre.

*Af økologisk kvalitet.

¹Her skal ingredienserne på den anvendte økologiske margarine angives over for slutbrugeren



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


IREKS