

# Spesial brød med Polish

## med CARAT og IREKS MULTI PLUS

### Polish:

Hvetemel	2000 g
Gjær	40 g
Vann	2000 g
<hr/>	
Total deig vekt	4040 g

Elte tid: 4 min. (til en homogen masse)  
Deigtemperatur: 24 °C.  
Liggetid: 2 – 3 timer i rom temperatur.  
Der etter ved 5 °C over natten.

### Deig:

Hvetemel	2000 g
Polish	4040 g
Fullformalt hvete fin	2000 g
CARAT	500 g
IREKS MULTI PLUS	2700 g
Havrekli	1300 g
Salt	160 g
Gjær	150 g
Vann ca.	4200 g
<hr/>	
Total deig vekt	17050 g

Elte tid: 9 + 4 min.  
Deigtemperatur: 24 °C.  
Liggetid: 30 – 40 min.  
Deigvekt: 650 g  
Liggetid 2: 10 – 15 min.  
Opparbeiding: Som ønsket  
Rasketid: 60 – 90 min, eller over kjø  
Steketemperatur: 230 °C. fallende til 210 °C. med litte steam.  
Steketid: 30 – 35 min.  
Grovhet 81 %  
Dekor: IREKS MULTI PLUS, eller Fullformalt Hvete fin

### Fremgangsmåte:

Etter liggetiden veies deigen av, virkes lett opp og ligger ca. 10 min. før oppslag. Slå brødene opp som ønsket og settes på melet plater med virken ned. Raskes i romtemperatur eller på kjø over natten. Brødet vendes rundt med virken opp og skyves i ovnen. Viktig for å oppnå god skorpe er å åpne trekket de siste 10 min.



RECIPE SERVICE

IREKS GmbH  
Lichtenfelser Str. 20  
95326 Kulmbach  
GERMANY  
Tel.: +49 9221 706-0  
Fax: +49 9221 706-306  
ireks@ireks.com  
www.ireks.co.uk  
www.ireks.ie

  
**IREKS**