

# Spesial brød med Polish.

med CIAPLUS og PANIMALTIN

## Polish:

Hvetemel	2500 g
Gjær	50 g
Vann	2500 g
Total deigvekt	5050 g

Eltetid:	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	7500 g
Polish	5050 g
CIAPLUS	400 g
PANIMALTIN	250 g
Solsikkekjerner	220 g
Salt	220 g
Gjær	150 g
Vann, ca.	4800 g
Total deigvekt	18590 g

Eltetid:	6 + 4 min.
Deigtemperatur:	24 °C
Liggetid:	30 – 40 min.
Deigvekt:	600 g
Liggetid:	5 min.
Oppslag:	Som ønsket
Rasketid:	2 timer i rom temperatur, eller over natten ved +5 °C
Steketemperatur:	230 °C, fallende til 210 °C, med litte steam
Steketid:	30 – 35 min.
Arebeidshenvisning:	Etter liggetiden veies deigen av, virkes opp og ligger ca. 5 min. før oppslag. Slå brødene opp som ønsket og settes på melet plater. Raskes i romtemperatur eller på kjøll over natten. Skyves i ovnen, viktig for å oppnå god og 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**