

SOM VI

husker

DET

BARE MEGET BEDRE



VI HAR SAMLET EN
HITPARADE AF GODE, GAMLE
BRØDKLASSIKERE.

VI HAR STØVET DE OPRINDELIGE
OPSKRIFTER AF OG GIVET DEM EN
KÆRLIG OPDATERING.

STADIG DE SAMME VELKENDTE
BRØD. MEN I DEN KVALITET SOM
FORBRUGEREN I DAG
FORVENTER AT FINDE HOS SIN
FAVORITBAGER.



IREKS

Alpebrød / Alpestykker

Iblødsætning

IREKS CORN PLUS	2.000 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	250 g
Rugflager	500 g
Vand	4.000 g

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

Grunddej

Iblødsætning	6.750 g
Hvedemel	6.100 g
Rugsigtemel	600 g
IREKS CIA 10	800 g
IREKS FROST DIAMANT	200 g
Gær	180 g
Vand (ca.)	3.000 g

Topping

Rugflager

Æltetid:	10 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 30 min.
Dejvægt:	Brød: 650 g, 9 stk. i træramme Stykker: 100 g, 30 stk. i træramme

Rasketid:	Via køl til næste dag.
Bagetemp.:	Som normalt for koldhævede brød
Bagetid:	Brød: ca. 45 min. Stykker: ca. 22 min.

Fremgangsmåde: Brød: slås korte op, vendes i rugflager og lægges 9 stk. i træramme. Snittes 3 snit på langs inden bagning.

Stykker: brækkes af som håndværkere, vendes i rugflager og lægges 30 stk. i træramme (6 x 5 stk.).

SOM VI
husker
DET BARE MEGET BEDRE



Ingredienser:

Hvedemel, vand, rugflager, hvedesurdej (hvedemel, vand, starterkultur), rugsurdej med biologisk fremstillet mælkesyre (vand, fuldkornsrugmel, rugmel, starterkultur), rugmel, hørfrø, hvedegluten, rugmaltmel, hvedeklid, salt tilsat jod, fine majsgrøn, groft fuldkornshavremel, gær, solsikkekerner, sesamfrø, dextrose, maltextrakt (bygmalt, vand), emulgator E 472e, hvedemaltmel, rapsolie, melbehandlingsmiddel E 300

Beregnet næringsværdi pr. 100 g Alpebrød:		Beregnet næringsværdi pr. 100 g Alpestykker:	
Energi	981 kJ (232 kcal)	Energi	1.000 kJ (237 kcal)
Fedt	3,2 g	Fedt	3,2 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,5 g	- heraf mættede fedtsyrer	0,5 g
Kulhydrat	39 g	Kulhydrat	40 g
- heraf sukkerarter	1,8 g	- heraf sukkerarter	1,8 g
Kostfibre	5,1 g	Kostfibre	5,2 g
Protein	9,0 g	Protein	9,2 g
Salt	1,4 g	Salt	1,5 g

Skotsk Hyrdebrød

Iblødsætning

Hvedekerner	1.500 g
Hvededrys	500 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	150 g
Vand	2.000 g

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

Grunddej

Iblødsætning	4.150 g
Fuldkornsfordej (se sep. opskrift)	3.000 g
Hvedemel	5.200 g
IREKS CIA 10	1.000 g
Gær	180 g
Vand (ca.)	3.500 g

Topping

Blå birkes / havregryn (50 / 50)

Æltetid:	10 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 30 min.
Dejvægt:	650 g, i aluform 75165 (kobberform)
Rasketid:	Via køl til næste dag.
Bagetemp.:	Som normalt for koldhævede brød
Bagetid:	Ca. 35 min.
Fremgangsmåde:	Slås op, vendes i topping og lægges i kobberform. Snittes i harlekinmønster.

Fuldkornsfordej

Fuldkornshvedemel	3.000 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	100 g
Salt	20 g
Gær	10 g
Vand	2.250 g

Æltetid:	4 min. langsomt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 60 min. i dejkasse i bageriet, derefter på køl til næste dag.

Ingredienser:

Hvedemel, vand, fuldkornshvedemel, hvedekerner, hvedesurdej (hvedemel, vand, starterkultur), fine hvedegryn, salt tilsat jod, maltekstrakt (bygmalt, vand), hvedegluten, birkes, havregryn, gær, dextrose, melbehandlingsmiddel E 300

Beregnet næringsværdi pr. 100 g
Skotsk Hyrdebrød:

Energi	1.006 kJ (238 kcal)
Fedt	1,8 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,3 g
Kulhydrat	44 g
- heraf sukkerarter	1,9 g
Kostfibre	4,3 g
Protein	8,8 g
Salt	1,7 g





Valnøddebrød

Valnøddekoldning

Valnøddebrød 1.000 g
 Vand, kogende 2.000 g
 Det overskydende vand tilsættes dejen, de skoldede valnødder tilsættes dejen de sidste to min.

Grunddej

Hvedemel 5.000 g
 Rugsigtemel 1.000 g
 IREKS SPELT & HONNING 3.000 g
 IREKS FULDKORN RUGSUR 150 g
 IREKS FROST DIAMANT 200 g
 Hvedeflager 1.000 g
 Salt 80 g
 Gær 180 g
 Vand (ca.) 4.400 g

Topping

Hvedemel

Æltetid: 10 min. langsomt + 3 min. hurtigt
 Dejtemp.: 25 °C
 Liggetid: Ca. 30 min.
 Dejevægt: 650 g
 Rasketid: Via køl til næste dag.
 Bagetemp.: Som normalt for koldhævede brød
 Bagetid: Ca. 35 min.
 Fremgangsmåde: Slås op som trekanter og lægges på melede plader med virket ned. Vendes inden bagning. Skal sprænge i virket.



Ingredienser:

Hvedemel, vand, rugmel, valnøddebrød, hvedeflager, speltmel, fuldkornsspeltmel, solsikkekerner, hvedegluten, sesamfrø, rugsurdej med biologisk fremstillet mælkesyre (fuldkornsrugmel, vand, starterkultur), groft fuldkornsspeltmel, salt tilsat jod, gær, speltflager, rugmaltmel, bagerihonning, sukker, dextrose, fortykningsmiddel E 412, emulgator E 472e, malzekstrakt (bygmalt, vand), syrerregulatorer: E 339, E 340; aroma, hvedemaltmel, rapsolie, melbehandlingsmiddel E 300

Beregnet næringsværdi pr. 100 g Valnøddebrød:

Energi	1.203 kJ (286 kcal)
Fedt	7,5 g
- heraf mættede fedtsyrer	1,1 g
Kulhydrat	43 g
- heraf sukkerarter	2,8 g
Kostfibre	4,2 g
Protein	9,5 g
Salt	1,4 g

Solsikkebrød

Grunddej

Fuldkornsførdej (se sep. opskrift)	3.000 g
Hvedemel	4.500 g
Rugsigtemel	800 g
IREKS CIA 10	1.000 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	200 g
IREKS FROST DIAMANT	125 g
Ristede solsikkekerner	1.500 g
Gær	180 g
Vand (ca.)	4.300 g

Topping

Havregryn / solsikkekerner (50 / 50)

Æltetid:	10 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 30 min.
Dejvægt:	650 g
Rasketid:	Via køl til næste dag.
Bagetemp.:	Som normalt for koldhævede brød
Bagetid:	Ca. 35 min.
Fremgangsmåde:	Slås op, vendes i topping og sættes på virket på plader drysset med topping. Vendes inden bagning.

Fuldkornsførdej

Fuldkornshvedemel	3.000 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	100 g
Salt	20 g
Gær	10 g
Vand	2.250 g

Æltetid:	4 min. langsomt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 60 min. i dejkasse i bageriet, derefter på køl til næste dag.

Ingredienser:

Hvedemel, vand, solsikkekerner, fuldkornshvedemel, havregryn, hvedesurdej (hvedemel, vand, starterkultur), rugmel, hvedegluten, maltekstrakt (bygmalt, vand), salt tilsat jod, gær, dextrose, emulgator E 472e, hvedemaltmel, rapsolie, melbehandlingsmiddel E 300

Beregnet næringsværdi pr. 100 g
Solsikkebrød:

Energi	1.302 kJ (310 kcal)
Fedt	10 g
- heraf mættede fedtsyrer	1,5 g
Kulhydrat	41 g
- heraf sukkerarter	2,7 g
Kostfibre	3,7 g
Protein	11,1 g
Salt	1,6 g



Trekornsbrød

Iblødsætning

Rugkerner	1.000 g
Poppede durumkerner	1.000 g
Hørfrø	1.000 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	225 g
Vand	3.000 g

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

Grunddej

Iblødsætning	6.225 g
Hvedemel	5.000 g
Rugsigtemel	1.000 g
IREKS CIA 10	1.000 g
IREKS FROST DIAMANT	200 g
Gær	180 g
Vand (ca.)	4.100 g

Topping

Sesamfrø

Æltetid:	10 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 30 min.
Dejvægt:	700 g
Rasketid:	Via køl til næste dag.
Bagetemp.:	Som normalt for koldhævede brød
Bagetid:	Ca. 35 min.
Fremgangsmåde:	Slås op, vendes i sesamfrø og sættes på virket på plade med sesamfrø. Vendes inden bagning. Skal sprænge i virket.



Ingredienser:

Vand, hvedemel, rugkerner, poppede durumkerner, hørfrø, rugmel, hvedesurdej (hvedemel, vand, starterkultur), sesamfrø, rugsurdej med biologisk fremstillet mælkesyre (fuldkornsrugmel, vand, starterkultur), hvedegluten, salt tilsat jod, gær, dextrose, emulgator E 472e, hvedemaltmel, rapsolie, melbehandlingsmiddel E 300

Beregnet næringsværdi pr. 100 g Trekornsbrød:

Energi	1.018 kJ (241 kcal)
Fedt	4,8 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,7 g
Kulhydrat	37 g
- heraf sukkerarter	2,1 g
Kostfibre	4,8 g
Protein	9,6 g
Salt	1,4 g



Oldemorbrød

Grunddej

Hvedemel	9.000 g
Rugsigtemel	1.000 g
HVEDEBAG	700 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	300 g
IREKS FROST DIAMANT	50 g
Røremargarine	750 g
Fløde	1.000 g
Salt	180 g
Gær	180 g
Vand (ca.)	5.000 g

Topping

Hvedemel

Æltetid:	8 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 30 min.
Dejvægt:	800 g, 5 stk. i træramme
Rasketid:	Via køl til næste dag.
Bagetemp.:	Som normalt for koldhævede brød
Bagetid:	Ca. 45 min.

Fremgangsmåde: Slås aflange op og lægges 5 stk. i træramme. Sigtes med hvedemel og snittes 4 gange på langs inden afbagning.

Ingredienser:

Hvedemel, vand, rugmel, piskefløde, margarine*, maltekstrakt (bygmalt, vand), hvedesurdej (hvedemel, vand, starterkultur), salt tilsat jod, gær, sukker, hvedegluten, rapsolie, hvedemaltmel, emulgator E 472e, melbehandlingsmiddel E 300

* Her skal betegnelsen og ingredienslisten (med eventuelle alleregener fremhævet) for den anvendte margarine angives.

Beregnet næringsværdi pr. 100 g Oldemorbrød:

Energi	1.227 kJ (291 kcal)
Fedt	7,1 g
- heraf mættede fedtsyrer	3,3 g
Kulhydrat	48 g
- heraf sukkerarter	2,7 g
Kostfibre	2,6 g
Protein	7,6 g
Salt	1,2 g

IREKS

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