

RUGBRØD

TIDSSVARENDE VARIANTER



TIDSSVARENDE VARIANTER AF HELE
DANMARKS VÆRDSATTE, KLASSISKE BASISBRØD

HØJ KVALITET | GODT HÅNDVÆRK | NY INSPIRATION



IREKS

GULERODSRUGBRØD

M. HØRFRØ OG SOLSIKKEKERNER

Iblødsætning

Skåret rug	2.000 g
Hørfrø	1.000 g
Solsikkekerner	1.000 g
ROGGEN-MALZ-SAUERTEIG	750 g
Vand	4.500 g
Sættes i blød dagen før i koldt vand eller tre timer før i 70 °C varmt vand	

Grunddej

Iblødsætning	9.250 g
Fuldkornsrugmel	4.300 g
Rugsigtemel	1.700 g
Gulerodsstrimler	1.000 g
GERSTEN-MALTEX	300 g
RUGOMALT	200 g
Salt	220 g
Gær	140 g
Vand (ca.)	4.800 g

Topping

Blå birkes	520 g
------------	-------

Hvis rugbrødet fremstilles over køl/frost tilsættes 2 % STABILASE til ovenstående.

Æltetid:	15 min. langsomt
Dejtemp.:	30 °C
Liggetid:	Ca. 30 min.
Dejvægt:	1.100 g
Form:	Aluform 76140
Rasketid:	Ca. 55 min.
Bagetemp.:	Som normalt for rugbrød
Bagetid:	Ca. 50 min.

Rugbrødet kan fuldkornsmærkes – se mere på www.fuldkorn.dk

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping ekskl. STABILASE:

Energi	922 kJ (220 kcal)
Fedt	6,4 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,8 g
Kulhydrat	29 g
- heraf sukkerarter	4,1 g
Kostfibre	7,8 g
Protein	6,8 g
Salt	1,0 g

Ingredienser:

Vand, **fuldkornsrugmel**, skåret **rug**, **rugsigtemel**, **rugsurdej** (**rugbestanddele**, vand, **rugmaltmel**, starterkultur), hørfrø, solsikkekerner, gulerodsstrimler*, birkes, maltekstrakt (**bygmalt**, vand, **hvedemalt**), salt tilsat jod, **bygmaltmel**, gær

* hvis gulerodsstrimlerne indeholder ingredienser udover gulerødder, skal disse deklareres

Det bagte brød indeholder 31 % fuldkorn (QUID)

RUGBRØD

M. SKÅRET RUG OG HØRFRØ

Iblødsætning

Skåret rug	5.500 g
ROGGEN-MALZ-SAUERTEIG	750 g
Hørfrø	1.000 g
Vand	7.000 g

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

Grunddej

Iblødsætning	14.250 g
Fuldkornsugmel	2.000 g
Rugsigtemel	1.500 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	450 g
Salt	230 g
Gær	140 g
Vand (ca.)	2.800 g

Topping

Havregryn og hørfrø (1/1)	740 g
---------------------------	-------

Hvis rugbrødet fremstilles over køl/frost tilsættes 2 % STABILASE til ovenstående.

Æltetid:	15 min. langsomt
Dejtemp.:	30 °C
Liggetid:	Ca. 30 min.
Dejvægt:	1.300 g
Form:	Aluform 76230
Rasketid:	Ca. 55 min.
Bagetemp.:	Som normalt for rugbrød
Bagetid:	Ca. 45 min.

Rugbrødet kan fuldkornsmærkes – se mere på www.fuldkorn.dk

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping eksl. STABILASE:

Energi	859 kJ (204 kcal)
Fedt	3,4 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,4 g
Kulhydrat	32 g
- heraf sukkerarter	4,7 g
Kostfibre	8,4 g
Protein	6,5 g
Salt	1,1 g

Det bagte brød indeholder 37 % fuldkorn (QUID)

Ingredienser:

Vand, skåret rug, fuldkornsugmel, rugsigtemel, hørfrø, rugsurdej (rugbestanddele, vand, rugmaltmel, starterkultur), maltektstrakt (byg malt, vand), havregryn, salt tilsat jod, gær



MØRKT MALTET RUGBRØD

M. SOLSIKKEKERNER OG CASHEVNØDDER



Iblødsætning

Skåret rug	5.500 g
Solsikkekerner	1.000 g
Cashewnødder	500 g
IREKS FÆRDIGSUR	750 g
Vand	7.000 g

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

Grunddej

Iblødsætning	14.750 g
Fuldkornsrugmel	2.000 g
Rugsigtemel	1.500 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	550 g
RISTET MALT	300 g
Salt	230 g
Gær	140 g
Vand (ca.)	2.800 g

Topping

Fuldkornsrugmel	425 g
-----------------	-------

Hvis rugbrødet fremstilles over køl/frost tilsættes 2 % STABILASE til ovenstående.

Æltetid:	15 min. langsomt
Dejtemp.:	30 °C
Liggetid:	Ca. 30 min.
Dejvægt:	1.100 g
Form:	Kobberform 75165
Rasketid:	Ca. 55 min.
Bagetemp.:	Som normalt for rugbrød
Bagetid:	Ca. 45 min.

Rugbrødet kan fuldkornsmærkes – se mere på www.fuldkorn.dk

Ingredienser:

Vand, skåret **rug**, **fuldkornsrugmel**, **rugsigtemel**, surdej med biologisk fremstillet mælkesyre (**hvedemel**, vand, starterkultur), solsikkekerner, maltekstrakt (**bygmalt**, vand), **cashewnødder**, ristet **hvedemaltmel**, salt tilsat jod, gær

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping ekskl. STABILASE:

Energi	933 kJ (222 kcal)
Fedt	5,0 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,8 g
Kulhydrat	34 g
- heraf sukkerarter	4,8 g
Kostfibre	7,0 g
Protein	6,2 g
Salt	1,1 g

Det bagte brød indeholder 39 % fuldkorn (QUID)

RUGBRØD

M. GRÆSKAR- OG SOLSIKKEKERNER

Iblødsætning

Skåret rug	2.000 g
Græskarkerner	1.000 g
Solsikkekerner	1.000 g
ROGGEN-MALZ-SAUERTEIG	700 g
Vand	4.500 g

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

Grunddej

Iblødsætning	9.200 g
Fuldkornsrugmel	3.000 g
Halvsigtemel	3.000 g
GERSTEN-MALTEX	400 g
RUGOMALT	150 g
Salt	230 g
Gær	140 g
Vand (ca.)	4.900 g

Topping

Græskar- og solsikkekerner (1/1) 900 g

Hvis rugbrødet fremstilles over køl/frost tilsættes 2 % STABILASE til ovenstående.

Æltetid:	15 min. langsomt
Dejtemp.:	30 °C
Liggetid:	Ca. 30 min.
Dejvægt:	1.000 g
Form:	Oval gummiform
Rasketid:	Ca. 55 min.
Bagetemp.:	Som normalt for rugbrød
Bagetid:	Ca. 55 min.

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping ekskl. STABILASE:

Energi	1.002 kJ (239 kcal)
Fedt	8,4 g
- heraf mættede fedtsyrer	1,4 g
Kulhydrat	29 g
- heraf sukkerarter	3,7 g
Kostfibre	7,4 g
Protein	8,1 g
Salt	1,1 g

Ingredienser:

Vand, **fuldkornsrugmel**, **rugsigtemel**, skåret **rug**, græskarkerner, solsikkekerner, **rugsurdej** (**rugbestanddele**, vand, **rugmaltmel**, starterkultur), maltekstrakt (**byggmalt**, vand, **hvedemalt**), salt tilsat jod, **byggmaltmel**, gær





RUGBRØD

M. SEEDS & GRAINS

Grunddej

Fuldkornsrugmel	4.500 g
IREKS SEEDS & GRAINS	3.500 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	550 g
RUGOMALT	200 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	200 g
Poppet byg	2.000 g
Salt	200 g
Gær	125 g
Vand (ca.)	9.500 g

Topping

Havregryn, sesamfrø, solsikkekerner, græskarkerner, hørfrø (2/2/2/1/1)	400 g
--	-------

Hvis rugbrødet fremstilles over køl/frost tilsættes 2 % STABILASE til ovenstående.

Æltetid:	15 min. langsomt
Dejtemp.:	28 – 30 °C
Liggetid:	Ca. 30 min.
Dejvægt:	1.100 g
Form:	Kobberform 75165
Rasketid:	Ca. 50 min.
Bagetemp.:	Som normalt for rugbrød
Bagetid:	Ca. 50 min.

Rugbrødet kan fuldkornsmærkes – se mere på www.fuldkorn.dk

Ingredienser:

Vand, **fuldkornsrugmel**, poppet byg, **havreflager, rugsurdej** med biologisk fremstillet mælkesyre (**fuldkornsrugmel**, vand, starterkultur), solsikkekerner, hørfrø, maltekstrakt (**byg**malt, vand, **hvedemalt**), græskarkerner, salt tilsat jod, **sesamfrø, rugkerner**, gær, **havregryn**, psyllium, poppet **spelt**, poppet **rugmalt**, æblefibre, syrerregulator E 262

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping ekskl. STABILASE:

Energi	941 kJ (224 kcal)
Fedt	5,9 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,9 g
Kulhydrat	32 g
- heraf sukkerarter	3,1 g
Kostfibre	7,8 g
Protein	6,9 g
Salt	1,1 g

Det bagte brød indeholder 36 % fuldkorn (QUID)

HVILKEN BETYDNING HAR DE ANVENDTE IREKS-PRODUKTER

FOR DINE RUGBRØD?

OVERSIGTEN VISER DIG DE ENKELTE PRODUKTERS SÆRLIGE EGENSKABER

SURDEJE

IREKS FÆRDIGSUR

Gammeldags tørret surdej (baseret på hvede) med biologisk fremstillet mælkesyre til fremstilling af rugbrød. Giver god, skærefast krumme, naturlig brødsmag og samme ensartethed hver gang.

Dosering: 15 – 80 g/l vand

IREKS FULDKORN RUGSUR

Gammeldags tørret surdej (baseret på fuldkornsrug) med biologisk fremstillet mælkesyre til fremstilling af rugbrød. Giver god, skærefast krumme, intens rugbrødssmag og samme ensartethed hver gang.

Dosering: 5 – 6 % af rug eller 15 – 80 g/l vand

ROGGEN-MALZ-SAUERTEIG

Gammeldags tørret surdej (baseret på rug) med biologisk fremstillet mælkesyre til fremstilling af rugbrød med maltaromatisk brødkarakter. Giver en velafbalanceret syrebalance, en flot rødlig brun krumme og samme ensartethed hver gang.

Dosering: 1 – 5 % af melmængden

BAGEMIDDEL

STABILASE

Bagemiddel der forbedrer dejstabilitet og volumen. Velegnet til rugbrød, der skal over køl eller frost.

Dosering: 20 – 40 g/l vand

MALTE

IREKS LYS MALTEKSTRAKT

Flydende lys malt lavet på bygmaltmel. Giver, flot gylden skorpe, god sødlig maltsmag og god friskholdning. Neutraliserer syresmagen i rugbrød med mange kerner.

Dosering: 2 – 3 %

GERSTEN-MALTEX

Tørret bygmaltprodukt med karakteristisk afrundet, karamelsødlig smag. Intensiverer bagværkets aroma og forbedrer skorpens egenskaber.

Dosering: 1 – 3 %

RISTET MALT

Ristet hvedemaltmel. Giver en let bitter smag og en meget mørk farve til brødet.

Dosering: 1 – 3 %

RUGOMALT

Flydende mørk malt lavet på byg- og hvedemaltmel. Giver flot, gyldenbrun brødfarve og god aromatisk smag. Neutraliserer syresmagen i rugbrød med mange kerner.

Dosering: 1 – 2 %

BRØDBLANDING

IREKS SEEDS & GRAINS

Brødblanding med masser af forskellige frø og kerner. Giver bagværket højt indhold af kostfibre.

Dosering: 30 – 100 %



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