

IREKS Snack WORLD

EN VÄRLD AV SMAK

Snabba måltider och mellanmåltider som smakar gott, det vill dom flesta erbjuda sina kunder. Behovet för rimliga och nyttiga lunchalternativ är ännu större just nu, då många väljer bort lunchen på restaurant, men ändå gärna vill ha varm mat på lunchen.

I denna receptmapp har vi samlat recept och tillvägagångssätt på olika pizzor i flera storlekar och format, smarriga och lättgjorda pulled pork-burgers och en oslagbar sandwich gjord på smakrik malt-focaccia. Vi hoppas att inspirera till egna experiment och framför allt till att fresta kunderna till att köpa deras lunch hos bagaren!



Pizza Pala

med IREKS FLEX CL och IREKS-VETESUR



Vetemjöl	6 000 g
Tipo 00	4 000 g
IREKS FLEX CL	500 g
IREKS-VETESUR	350 g
Rapsolja	200 g
Salt	200 g
Jäst	150 g
Vatten, ca.	7 000 g
Totalvikt	18 400 g

Körtid: ca. 8 + 4 min., spiral mixer

Degtemp.: 25-26 °C

Liggtid: 90-120 min.

Degvikt: ca. 1 250 g

Jästid: Plattas ut på bakplåtar och får sedan jäsa en timma innan applicering av sås och resterande råvaror. Jäsas därefter ytterligare 1 timma alt. kalljäsning över natten.

Baktemp.: ca. 260 °C, fallande till 195 °C

Baktid: 15-20 min., beroende på ugn

Tips: Pizzorna gräddas för att kunna hållas kylda och plockas ut efter hand. Pizzorna kan sedan dekoreras i servering med en kvalitetsmozzarella och basilika för exponering ut mot kund. Pizzorna bakas i kapslar 60x40x2 cm och delas upp i 10 eller 12 bitar. Pizzan värms sedan och toppas innan servering till kund.

Surdegspizza

med IREKS FLEX CL, IREKS-VETESUR och BACKEXTRAKT



Vetemjöl	8 500 g
Durumvete fin	1 500 g
IREKS FLEX CL	300 g
IREKS-VETESUR	200 g
BACKEXTRAKT	150 g
Salt	200 g
Jäst	50 g
Vatten, ca.	6 800 g
Totalvikt	17 700 g

Körtid:	ca. 4 + 8 min., spiral mixer
Degtemp.:	25-26 °C
Liggtid:	30 min.
Degvikt:	Minipizzor: ca. 70 g Stora pizzor: ca. 250 g
Jästid:	Formas till runda bollar för kalljäsning i plastback 1 dygn i kyl.
Baktemp.:	ca. 300 °C i däckugn
Baktid:	4-7 min., beroende på ugn och temp.
Tips:	Ta ut lådan med pizzabollarna och låt stå i rumstemperatur ca. 1 timme innan avbakning.



Förslag på topping till pizza:

1. Margherita Vegetariana

Tomatsås, fior di latte mozzarella, parmesan, spenat, körsbärstomater

2. Bianca Pesto

Pesto crème (grädde, crème fraiche, pesto), spenat, fior di latte mozzarella, Västerbottenost, körsbärstomater

3. Bianca con Funghi

Bianca crème aglio (grädde, crème fraiche, vitlök), fior di latte mozzarella, champinjoner (alt. säsong: kantareller), parmesan, svartpeppar

Serveringsförslag

Pizzan serveras i halvkapslar 60x20x2 cm. Storlek på pizzaslice är 20x10 cm.

IREKS
Snack
WORLD



Pinsa alla Romana

med LIEVITO MADRE PANE och BACKEXTRAKT



Vetemjöl starkt	7 000 g
Rismjöl	2 000 g
LIEVITO MADRE PANE	1 000 g
BACKEXTRAKT	200 g
Rapsolja	300 g
Salt	200 g
Jäst	100 g
Vatten	6 000 g
Totalvikt	16 800 g

Körtid: 4 + 6 min., spiral mixer

Degtemp.: 26 °C

Liggid: 60 min.

Degvikt: 250 g

Viltid: I kylan över natt

Tillvägagångsätt: Efter liggiden väg upp och forma bröden som 10 cm låga levar och sätt degbitarna i kylan över natten. Tag ut degbitarna och låt dem tempereras. Pressa ut till ca. 20 cm avlänga degbitar med fingrarna i durummjöl. Lägg på tomatsås och mozzarella (och eventuellt andra ingredienser) på degbitarna och baka av på hög värme utan ånga.

Jästid: Ingen

Baktemp.: 280–300 °C, utan ånga

Baktid: 6–8 min.

Receptet fortsätter på nästa sida

Tomatsås för pinsa alla romana

Hackade konserverade tomater	1 000 g
Tomatpuré	100 g
Olivolja	20 g
Lökpulver	8 g
Vitlöksgranulat	4 g
Pizzakryddor	8 g
Salt	som önskas
Peppar	som önskas
<hr/>	
Totalvikt	1 140 g

Tillvägagångssätt: Blanda alla ingredienserna med stavmixer.

Focaccia

med CRAFT-MALZ och IREKS FLEX CL



Vetemjöl	10 000 g
CRAFT-MALZ	1 000 g
IREKS FLEX CL	500 g
Salt	220 g
Jäst	200 g
Vatten, ca.	9 300 g
Totalvikt	21 220 g

Körtid: 5 + 10 min., spiral mixer

Degtemp.: 26 °C

Liggid: 16–20 timmar vid 5 °C

Degvikt: 750 g

Viltid: 60–120 min.

Tillvägagångssätt: Efter liggiden, väg upp degen till långa levar och låt dem jäsa på väl mjölade plåt/brickor, efter jästiden dra ut degbitarna på plåt eller avsättare. Använd fingrarna till att forma focaccian. Spreja på olivolja och strö på flingsalt, baka av.

Topping: Olivolja, flingsalt.
Alternativ: Sesam, IREKS CORN BREAD TOPPING

Jästid: Ingen

Baktemp.: 240 °C, öppna spjället efter 10 min.

Baktid: 18–20 min.

Tips: Focaccian delas i mitten och fylls sedan med kyckling, bacon, romansallad, caesardressing och parmesan.
Vegansk variant: Fyll focaccian med smetana, rödlök, saltgurka, spenat, rucola, hackad rostad mandel och honung.

Hamburger buns/sliders

med LIEVITO MADRE DOLCE och IREKS MJUK CL



Vetemjöl	9 000 g
Durum fine	1 000 g
LIEVITO MADRE DOLCE	2 000 g
IREKS MJUK CL	100 g
Rapsolja	400 g
Socker	300 g
Salt	70 g
Jäst	300 g
Vatten, ca.	6 000 g
Totalvikt	19 170 g

Körtid:	4 + 6 min., spiral mixer
Degtemp.:	27-28 °C
Liggid:	10 min.
Degvikt:	40-70 g
Viltid:	5 min.
Tillvägagångssätt:	Placeras fristående på plåt eller bakas tätt (40 g, sliders storlek) i 60x20 cm bläck
Topping:	Sprayas lätt med brödglass och kan toppas med tex. svart sesam
Jästid:	45-60 min.
Baktemp.:	230 °C, fallande till 210 °C
Baktid:	10-13 min., beroende på ugn
Tips:	Bröden som bakas i bläck delas en gång i mitten som en smörgåstårta. Fylls sedan med rucola, aioli, pulled pork, syltad rödlök och BBQ-sås.