

# Spelt fuldkornsbrød

Kan fuldkornsmærkes

OPSKRIFT SERVICE

## Grunddej

Fuldkornssmel	9.200 g
IREKS FÆRDIGSAUER	350 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	400 g
RUGOMALT	200 g
Solsikkekerner	800 g
Salt	160 g
Gær	110 g
Vand (ca.)	6.800 g

## Topping

Fuldkornsspeltmel, 5 g pr. brød

---

Æltetid:	15 min. langsomt
Dejtemp.:	28 - 29 °C
Liggetid:	Ca. 30 min.
Dejvægt:	600 g i miniform (kan også laves 800 g i 10 x 10 x18 cm form)
Hviletid:	Ca. 10 min.
Opslåning:	Som rugbrød
Rasketid:	Ca. 55 min.
Bagetemp.:	Som normalt for rugbrød
Bagetid:	Ca. 40 min.

## Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	1.016 kJ (241 kcal)
Fedt	4,2 g
- Heraf mættede fedtsyrer	0,6 g
Kulhydrat	39,4 g
- heraf sukkerarter	2,7 g
Kostfibre	5,6 g
Protein	8,3 g
Salt	1,0 g

Brødet indeholder 57 % fuldkorn QUID

Billede på næste side

IREKS BAGE CENTER  
SKANDINAVIEN  
Brønge 13  
2635 Ishøj  
DANMARK  
Tel.: +45 43718270  
Fax: +45 43718370  
info@ireks.dk  
www.ireks.dk



IREKS



Læs mere på [www.fuld-korn.dk](http://www.fuld-korn.dk)