

Spelt brød med honning

med IREKS SPELT HONNING

RECIPE SERVICE

Poolish:

Siktet spelt mel	2500 g
Gjær	50 g
Vann	2500 g
<hr/>	
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:

Sammalt Spelt fin	2500 g
Poolish	5050 g
ID Spelt sur 60i	800 g
IREKS SPELT HONNING	5000 g
Gjær	150 g
Vann, ca.	4000 g
<hr/>	
Total deigvekt	17500 g

Eltetid:	6 + 4 min.
Deigtemperatur:	24 °C
Liggetid:	40 min.
Deigvekt:	660 g
Liggetid 2:	5 min.
Opparbeiding:	Som ønsket
Rasketid:	2 timer i rom temperatur, eller over natten ved +5 °C
Steketemperatur:	230 °C, fallende til 185 °C, med litte steam.
Steketid:	30 – 35 min.
Topping:	Speltmel
Grovhet:	51 %

IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
GERMANY
Tel.: +49 9221 706-0
Fax: +49 9221 706-306
ireks@ireks.com
www.ireks.com


IREKS

Fremgangsmåte:

Etter liggetiden veies deigen av, virkes lett opp og ligger ca. 5 min. før oppslag. Slå brødene opp som ønsket og settes på melet(spelt) plater/stoff. Raskes i romtemperatur eller på kjøøl 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.com



IREKS