DELIKATESSE

SPECIAL

IREKS

DELIKATESSE-SPECIAL
– DET SIKRE VALG TIL DIT RUGBRØD

DELIKATESSE-SPECIAL er en forblanding, der egner sig til alle brødtyper, rugbrød som hvedebrød. Den er et sikkert valg til rugbrød, og indeholder blandt andet halvsigtemel, solsikkekerner og hørfrø.

Brug DELIKATESSE-SPECIAL til enkel og rationel fremstilling af rug- og specialbrød med mangfoldige muligheder for egne opskrifter. Dejen har stor rasketolerance og god stabilitet, og det færdige brød får god friskholdning og lækker smag med mange bløde kerner.

Anvendelsesmængde: 50 %-produkt med fleksibel anvendelse

DELIKATESSE SPECIALBRØD

Hvedemel	6.700 g
DELIKATESSE-SPECIAL	3.000 g
IREKS CIA 10	300 g
IREKS HVEDESUR	200 g
Gær	180 g
Vand, ca.	6.800 g
Totalvægt	17.180 g

Æltetid:	10 min. langsomt + 5 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 60 min.
Dejvægt:	600 g

Fremgangsmåde:
Dejen vejes af og slås ovalt op, vendes i topping og snittes med et langt snit i midten inden afbagning.

Topping:	Blå birkes og sesam, 1:1
Rasketid:	Natten over på køl
Bagetemp.:	Som normalt for koldhævede brød
Bagetid:	Ca. 35 min., spjæld trækkes efter 25 min.

DELIKATESSE
RUGBRØD

Iblødsætning:

Knækket rug	2.300 g
Vand	2.300 g
Totalvægt	4.600 g

Sættes i blød dagen før.

Grunddej:

Iblødsætning	4.600 g
Halvsigtemel	3.000 g
DELIKATESSE-SPECIAL	4.700 g
IREKS FÆRDIGSUR	470 g
RUGOMALT	175 g
Gær	175 g
Vand, ca.	6.000 g
Totalvægt	19.120 g

Hvis rugbrødet fremstilles over køl/frost, tilsættes der 200 g IREKS PAN STABIL til ovenstående.

Ældetid:	20 min. langsomt
Dejtemp.:	28 – 30 °C
Liggetid:	30 – 45 min.
Dejvægt:	1.050 g i jernform 18 x 10 x 10 cm

Fremgangsmåde:
Efter liggetiden vejes dejen af, vendes i topping og lægges i form. Raskes og bages som angivet.

Topping:	Sesam
Rasketid:	Ca. 50 min.
Bagetemp.:	Som normalt for rugbrød, med damp
Bagetid:	45 – 50 min. eller til en kernetemperatur på 93 – 94 °C

DELIKATESSE
RUGBRØD
UDEN IBLØDSÆTNING

Halvsigtemel	3.000 g
Rugdrys	2.200 g
DELIKATESSE-SPECIAL	4.300 g
IREKS FÆRDIGSUR	450 g
RUGOMALT	175 g
Kartoffelflager/granulat	500 g
Salt	50 g
Gær	175 g
Vand, ca.	7.800 g
Totalvægt	18.650 g

Hvis rugbrødet fremstilles over køl/frost, tilsættes der 200 g IREKS PAN STABIL til ovenstående.

Ældetid:	20 min. langsomt
Dejtemp.:	28 – 30 °C
Liggetid:	30 – 45 min.
Dejvægt:	1.100 g i aluform 75165

Fremgangsmåde:
Efter liggetiden vejes dejen af, vendes i topping og lægges i form. Raskes og bages som angivet.

Topping:	Solsikkekerner
Rasketid:	Ca. 50 min.
Bagetemp.:	Som normalt for rugbrød
Bagetid:	45 – 50 min. med damp

DELIKATESSE
WEEKEND-STYKKER

Hvedemel	7.000 g
DELIKATESSE-SPECIAL	1.900 g
IREKS BLØDDEJ	1.100 g
IREKS FROST PREMIUM	375 g
Æg	950 g
Smør	750 g
Gær	280 g
Vand, ca.	3.400 g
Totalvægt	15.755 g

Ældetid:	6 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 15 min.
Dejvægt:	Ca. 80 g
Hviletid:	Ca. 10 min.

Opslåning:
Rulles ned på rullebord til ca. 12 mm. Stryges med æg og drysses med blå birkes. Deles med sporejern 6 x 8 cm og sættes på plade med 20 stk. per plade.

Topping:	Blå birkes
Rasketid:	Ca. 60 min.
Bagetemp.:	Bages som bløddej.
Bagetid:	10 – 12 min.

07.24 | 700 | 6211580DK

IREKS

IREKS NORDIC ApS | Broenge 13 | 2635 Ishøj | DANMARK
Tel.: +45 43718270 | info@ireks-nordic.com | www.ireks-nordic.com