IREKS

Bløddej

IREKS

GRUNDOPSKRIFT

teboller

IREKS BLØDDEJ giver dig mulighed for at lave hele sortimentet af bløddejsprodukter i meget høj kvalitet.

Med IREKS BLØDDEJ får du :

- God aromatisk smag
- Blød, skærefast og meget stabil krumme – også i fyldt bagværk
- Varm indbydende farve
- Lang friskholdning
- Stor sikkerhed i produktionen

Hvedemel	2.000 g
IREKS BLØDDEJ	600 g
Olie	225 g
Helæg	50 g
Gær	175 g
Vand, ca.	1.100 g
Totalvægt	4.150 g

Ældetid:	3 min. langsomt + 7 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 15 min.
Dejvægt:	1.500 g/30 pieces
Hviletid:	Ca. 15 min.
Opslåning:	Som normalt for teboller
Rasketid:	Ca. 60 min.
Bagetemp.:	Alm. bløddejstemperatur
Bagetid:	Ca. 9 min.

01.26 | 6211291 DK

IREKS

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