IREKS

Green Spelt

Produkt til fremstilling af aromatiske specialbrød og -stykker med spelt og grøn spelt

IREKS

Hvad er grøn spelt?

Grøn spelt er ganske enkelt spelt, der er høstet når det er halvmodent.
Det vil sige, at landmændene tærsker speltaksene, mens de stadig er grønne.
Det høstede korn bliver derefter tørret over bøgetræsrøg i specielle tørreanlæg
for at øge holdbarheden.

Hvordan opstod idéen til at høste spelt før tid?

Grøn spelt blev til som følge af en række dårlige høstår i 1600-tallet. Bønderne kæmpede dengang med mange tørkeperioder og våde, kolde somre. Derfor besluttede man sig for at høste og tørre den endnu halvmodne spelt, før den blev helt ødelagt. Den grønne spelt der opstod, blev hovedsageligt anvendt som fyld i supper.

Hvad er det, der gør grøn spelt til noget helt særligt?

Det er aromaen. Tørreprocessen – dengang som i dag over bøgetræsrøg – gør at kernerne får en helt unik note. En let nøddeagtig, men også fyldig røget smag, der adskiller den fra almindelig spelt.

Hvor kommer grøn spelt fra?

Den grønne spelt i IREKS GREEN SPELT dyrkes af udvalgte landmænd. Det sikrer en ensartet kvalitet.

Hvorfor kombineres grøn spelt med spelt?

Grøn spelt har selv ringe bageegenskaber og ville ikke smage godt i bagværk alene. Kombinationen af spelt og grøn spelt harmonerer perfekt sammen og er et populært alternativ til hvedemel.
Spelt har i mange år været et varmt emne blandt forbrugerne og også grøn spelt har for nylig gjort comeback som fyld i salater, supper og burgere til vegetarer og veganere.

Hvad er det særlige ved bagværk med spelt og grøn spelt?

Det særlige er de to ingredienser speltmel og grøn spelt; bestående af groft fuldkornsmel af grøn spelt, fuldkornsmel af grøn spelt og tørret fuldkornssurdej af grøn spelt. Denne kombination giver bagværk med en helt unik duft og en let genkendelig smag.

Grøn spelt af høj kvalitet i kombination med førsteklasses spelt

- Traditionelle kornprodukter fra dyrkning på kontrakt
- Perfekt koordinerede råvarer af konstant høj kvalitet
- Muliggør fremstilling af en bred vifte af bagværk
- Grøn spelt og spelt som populært alternativ til hvede

Med eksklusiv fuldkornssurdej af grøn spelt

- Unikt indenfor surdeje
- Præger den særligt intensive karakter af grøn spelt i bagværk
- Giver bagværket en behagelig syrlig note

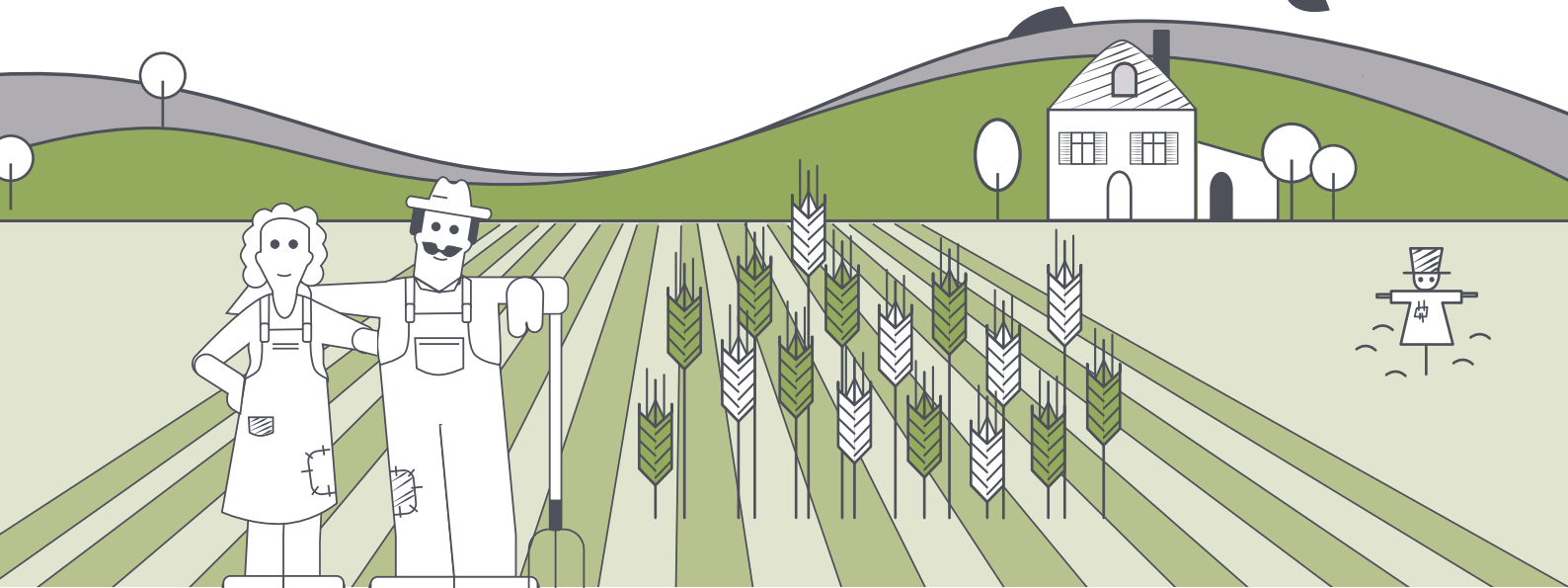
Høj forarbejdningssikkerhed under hensyntagen til de individuelle processer i bageriet

- Afstemt til kravene i moderne bagerier og bagerivirksomheder
- Dej der er nem at forarbejde
- Konstant kvalitet for ensartede bageresultater

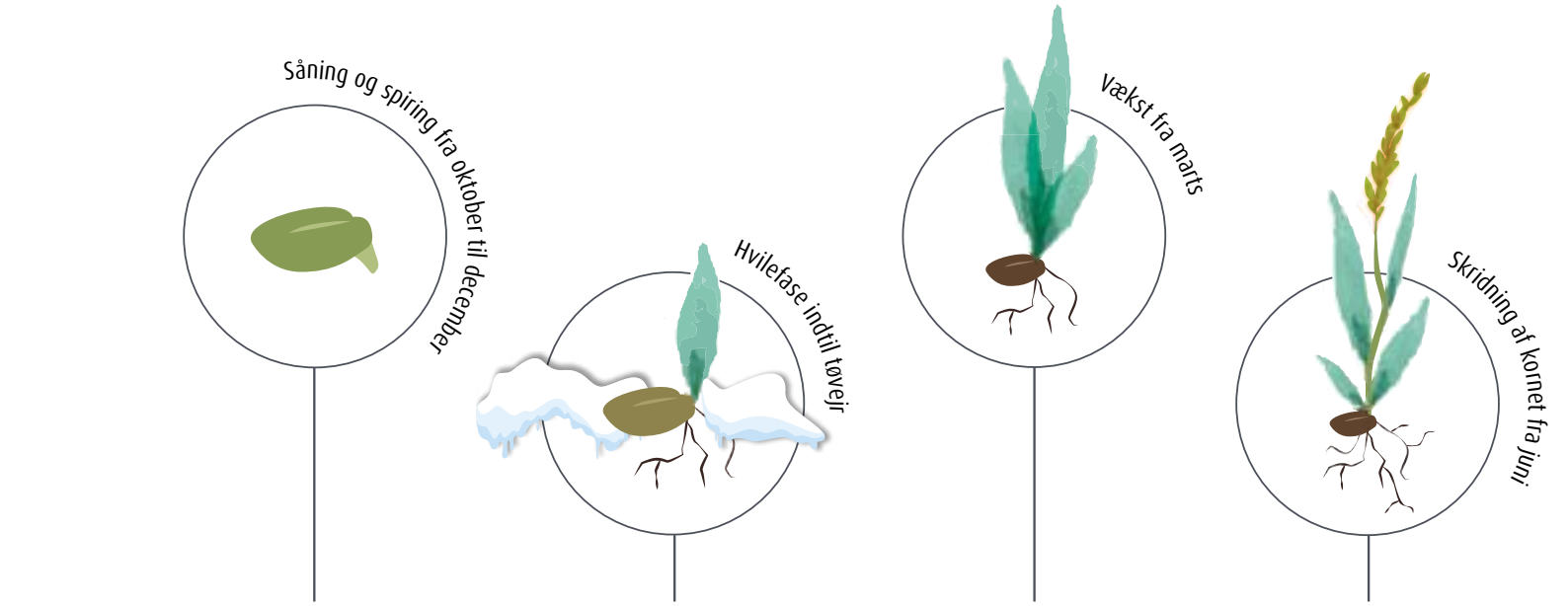
Den karakteristiske grønne spelt giver en helt særlig brødkarakter

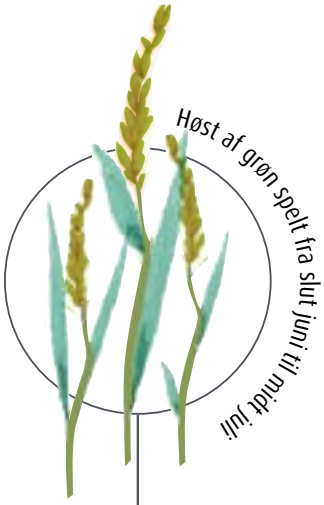
- Let røget smag takket være traditionel tørreproces over bøgetræsrøg
- Saftig og blød krummestruktur
- Lang friskholdning
- Lækkert supplement til sortimentet

IREKS
Green Spelt



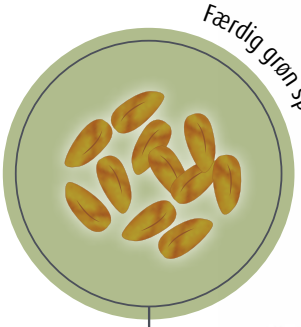
Dyrkning af grøn spelt



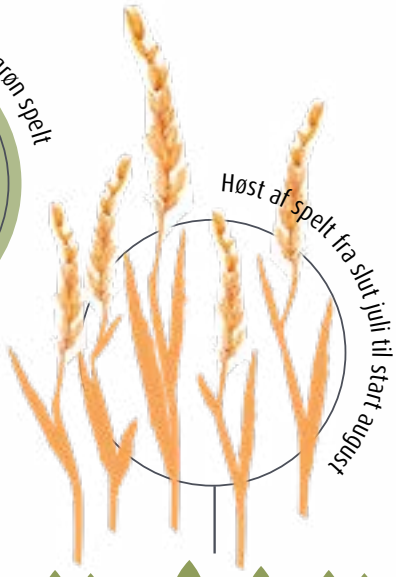


Høst af grøn spelt fra slut juni til midt juli

Tørring og røgning af grøn spelt



Færdig grøn spelt

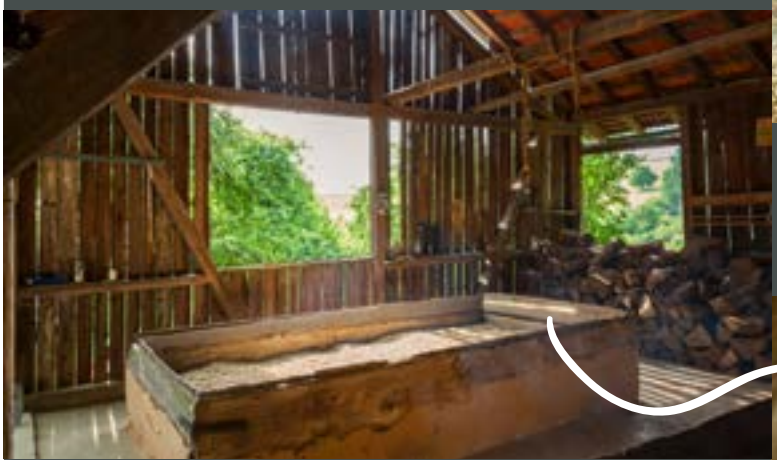


Høst af spelt fra slut juli til start august

Historisk tørreanlæg

Tørring og røgning af grøn spelt var tidligere traditionelt håndarbejde. Frisk høstet kom den grønne spelt direkte fra marken i tørrekasserne og blev her røget over bøgetræ. Med træskovle skulle den vendes med jævne mellemrum, og i flere timer, for at den kunne tørre ensartet. Røgen der opstod, steg flere meter op i luften og signalerede til de omkringliggende landsbyer, at der blev tørret over røg. Mange kom så forbi for at kigge på eller for at få sig en hyggelig snak.

I dag tørres grøn spelt i moderne anlæg. Den vendes automatisk, hvilket sørger for, at tørringen er ensartet. Traditionen med at ryge grøn spelt over bøgetræ er dog opretholdt. Den regelmæssige fyring og genpåfyldning af træ udføres i dag stadigvæk manuelt.



Grøn Spelt stykker

med IREKS GREEN SPELT

Speltmel 630 (sigtet)	5.000	g
IREKS GREEN SPELT	5.000	g
Olie	200	g
Salt	200	g
Gær	200	g
Vand (ca.)	6.500	g
Totalvægt	17.100	g

Ældetid:	7 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 °C
Liggetid:	15 min.
Dejvægt:	Bræk: 3.000 g Stykker: 100 g
Hviletid:	15 min.
Opslåning:	Brækkes af eller hakkes ud som stykker

Rasketid:	Natten over på køl, eller ca. 60 min. i raskeskab
Bagetemp.:	Som normalt for specialstykker
Bagetid:	Ca. 22 min., spjæld trækkes de sidste 5 min.
Fremgangsmåde:	Dejen brækkes af eller hakkes ud som stykker. De vendes i topping og snittes i midten, hvorefter de raskes og bages.
Topping:	IREKS GREEN SPELT

Grøn Spelt sandwichstykker

med IREKS GREEN SPELT

Speltmel 630 (sigtet)	5.000 g
IREKS GREEN SPELT	5.000 g
Olie	800 g
Sukker	500 g
Salt	200 g
Gær	500 g
Vand (ca.)	5.400 g
Totalvægt	17.400 g

Ældetid:	7 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 °C
Liggetid:	15 min.
Dejvægt:	120 g
Rasketid:	Ca. 60 min.

Bagetemp.:	Som normalt for bløddej, men med lidt damp
Bagetid:	10 – 12 min.
Fremgangsmåde:	Rulles ned på rullebord til ca. 10 mm og skæres ud i 10 x 8 cm. De pensles med vand, og der drysses med sesam på toppen. Sandwichstykkerne bages herefter på netplader.
Topping:	Sesam

Grøn Spelt brød

med IREKS GREEN SPELT

Speltmel 630 (sigtet)	5.000 g
IREKS GREEN SPELT	5.000 g
Olie	200 g
Salt	200 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	6.500 g
Totalvægt	17.100 g

Ældetid:	7 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 °C
Liggetid:	30 min. i dejen
Dejvægt:	600 g
Opslåning:	Slås op som almindelige aflange brød
Rasketid:	Natten over på køl, eller ca. 60 min. i raskeskab
Bagetemp.:	Bages 10 °C under normalt for specialbrød, med lidt damp

Bagetid:	Ca. 35 min., spjæld trækkes de sidste 10 min.
Fremgangsmåde:	Dejen vejes af, slås op og vendes i topping. Inden bagning snittes brødene med 4 – 5 snit på langs af brødet og let forskudt af hinanden.
Topping:	IREKS GREEN SPELT

IREKS

Green Spelt

07.20 | 1500 | 6211438DK

IREKS

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