IREKS

Green Spelt

2.0

IREKS

Grøn Spelt & græskarkerner

med IREKS GREEN SPELT og IREKS SPELT & HONNING

Speltmel T630	4.500 g
IREKS GREEN SPELT	3.000 g
IREKS SPELT & HONNING	2.500 g
Græskarkerner	1.250 g
Salt	200 g
Gær	280 g
Vand (ca.)	6.000 g
Totalvægt	17.730 g

Ældetid:	10 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp.:	Ca. 26 °C
Liggetid:	Ca. 15 min. i dejen
Dejvægt:	2.500 g pr. bræk
Hviletid:	Ca. 15 min.
Opslåning:	Brækkes af som håndværkere
Rasketid:	Ca. 50 min.
Bagetemp.:	Bages som normalt for specialstykker
Bagetid:	22 – 25 min., spjæld åbnes efter 15 min.
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden brækkes dejen af som håndværkere.Stykkerne pensles med vand og vendes i topping. De sættes på plader, raskes og bages.
Topping:	Sesam og græskarkerner (3:1)
Tip:	Velegnet til køl.

Müsli brød og stykker

med IREKS GREEN SPELT

Iblødsætning:

Rosiner *)	1.000 g
Tranebær *)	1.000 g
Vand	2.000 g
Totalvægt	4.000 g

*) Sættes i blød dagen før.

Grunddej:

Speltmel T630	5.000 g
Iblødsætning	4.000 g
IREKS GREEN SPELT	5.000 g
Olie	1.000 g
Sukker	600 g
Valnødder	500 g
Salt	200 g
Gær	650 g
Vand (ca.)	3.240 g
Totalvægt	20.190 g

Ældetid:	6 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemp.:	Ca. 26 °C
Liggetid:	Ca. 20 min.
Dejvægt:	Brød: 375 g Bræk til stykker: 3.000 g
Hviletid:	Ca. 10 min.
Opslåning:	Virkes op og lægges i form
Rasketid:	Ca. 50 min.
Bagetemp.:	Bages som bløddej
Bagetid:	Brød: 18 – 20 min. Stykker: 12 – 14 min.
Fremgangsmåde:	Overskydende vand fra iblødsætning tilsættes fra start. Rosiner, tranebær og valnødder tilsættes de sidste 4 minutter. Efter hviletiden virkes brødene op, vendes i topping og lægges i form. Stykkerne brækkes af og vendes i topping. De raskes og bages.
Topping:	Knust cornflakes og havregryn (1:1)

SnackSpelt

med IREKS GREEN SPELT

Speltmel T630	4.000 g
Rugmel	1.000 g
IREKS GREEN SPELT	5.000 g
Snittet hvidkål	1.500 g
Skinkestrimler	1.000 g
Ristet bacon	300 g
Hørfrø	300 g
Olie	200 g
Salt	180 g
Gær	250 g
Vand (ca.)	6.100 g
Totalvægt	19.830 g

Ældetid:	5 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.:	Ca. 26 °C
Liggetid:	Ca. 15 min. i dejen
Dejvægt:	2.400 g pr. bræk

Hviletid:	10 min.
Opslåning:	Virkes op og langes ud som små flute
Rasketid:	Ca. 40 min.
Bagetemp.:	230 °C, faldende til 180 °C, med let damp
Bagetid:	18 – 20 min., spjæld trækkes efter 15 min.
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden vejes dejen af, virkes op i bræk og hviler. Brækkene slås op som boller og rulles aflange. De stryges med vand, vendes i topping og lægges på netplader med papir. De raskes og bages.
Topping:	1.500 g revet Gouda 1.500 g revet Emmentaler 600 g majsdrys 400 g hørfrø
Fyld varianter:	1. Porrer, kartoffelstrimler og ristet bacon 2. Rodfrugtmix 3. Spinat og feta

12.20 | 114580K

IREKS

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