FOOD SERVICE

IREKS MEDITERRANO

Et produkt - mange muligheder

IREKS

IREKS MEDITERRANO

Krydret, sprødt og lækkert!

Inspireret af middelhavets grønne køkken med masser af krydderurter og krydderier, har IREKS udviklet et nyt og smagfuldt produkt specielt til madbrød og bagte snacks – IREKS MEDITERRANO.

Det er ideelt til lækre baguetter, kuvertbrød og sandwichstykker der skal have et lille twist.

IREKS MEDITERRANO byder på uanede muligheder:

- Delikat og på samme tid pikant sydlandsk smag
- Indeholder tørret peberfrugt, tørrede løg, tomatpulver samt et mix af tørrede krydderurter og krydderier
- Ingen tilsat salt
- Tilsæt flere ingredienser og du har hurtigt et komplet og afvekslende snack-sortiment

Bag de lækreste pizzabunde og sæt et nyt præg på det moderne frokostbord!

GRISSINI

med IREKS MEDITERRANO

Hvedemel	3.500 g
IREKS MEDITERRANO	1.500 g
Vegetabilsk olie	125 g
Salt	100 g
Gær	65 g
Vand (ca.)	2.350 g
Totalvægt	7.640 g

Ældetid: 2 min. langsomt + 7 min. hurtigt
Dejtemp.: 26 °C
Liggetid: 5 min.
Dejvægt: 25 g
Opslåning: Rulles til aflange stænger
Hævetid: 45 min.
Bagetemp.: 175 °C, med damp.
Spjældet åbnes efter 5 min.
Bagetid: 25 – 30 min.

Fremgangsmåde:

Alle ingredienserne ældtes sammen og dejen vejes af. Stykkerne rulles ud til stænger i pladens bredde. De skal være helt tynde. De stryges med vand og rulles i topping efter ønske. Stængerne hæver og bages.

Topping varianter:
Sesam
Blå birkes
Frø
Krydderier
Salt

KRYDDER BAGUETTE

med IREKS MEDITERRANO

Poolish:

Hvedemel	1.250 g
Gær	25 g
Vand (ca.)	1.250 g
Totalvægt	2.525 g

Grunddej:

Hvedemel	2.250 g
Poolish	2.525 g
IREKS MEDITERRANO	1.250 g
Salt	100 g
Gær	25 g
Vand (ca.)	1.750 g
Totalvægt	7.900 g

Ældtetid: 7 min. langsomt + 3 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: 15 min. i dejkasse eller på bordet

Dejvægt: 300 g

Hviletid: Ca. 30 min.

Opslåning: Slås spidse op

Hævetid: På køl natten over i viskestykker

Bagetemp.: Indsætnings temp. 220 °C, ovnen skrues ned til 200 °C, der dampes ved indsætning. Spjældet åbnes de sidste 7 min. af bagetiden, for at få en sprød skorpe.

Bagetid: 22 – 25 min.

Fremgangsmåde:

Ingredienserne til poolish'en blandes sammen i hånden, til der ikke er mere frit mel i skålen. Den tildækkes med plastik og sættes 1 – 2 timer i køkkenet eller i køleskab natten over. Grunddejen ældtes sammen og lægges i en dejkasse eller tildækket på bordet. Dejen vejes af, formes aflange og hviler. Efter hviletiden slås stykkerne op som aflange baguetter, lidt spidse i enden. De vendes i topping eller mel. Baguetterne lægges på plader med et viskestykke, med lidt af viskestykket mellem hver baguette, og dækkes til med et nyt viskestykke. De sættes på køl natten over. Dagen efter flyttes baguetterne forsigtigt over på plader og tempereres i køkkenet. Baguetterne snittes 3 gange på skrå inden bagning.

Topping varianter:

Hvedemel
Durummel
Frø
Kerner

KUVERTBRØD

med IREKS MEDITERRANO

Hvedemel	3.000 g
IREKS MEDITERRANO	2.000 g
Olie	150 g
Tørret timian *)	10 g
Tørret hvidløg *)	10 g
Salt	100 g
Gær	75 g
Vand (ca.)	2.750 g
Totalvægt	8.095 g

*) Tilsættes de sidste 2 min. af ældtetiden.

Ældtetid: 6 min. langsomt + 4 min. hurtigt

Dejtemp.: 26 °C

Liggetid: 60 min. i dejkasse, eller natten over på køl i dejkasse

Dejvægt: 20 g

Hviletid: 30 min. i dejkasse i køkkenet, hvis dejen har været over køl

Opslåning: Hakkes ud i små tilfældige stykker

Hævetid: Ca. 60 min. under plastik i køkkenet

Bagetemp.: Indsætnings temp. 220 °C, ovnen skrues ned til 200 °C. Der dampes ved indsætning. Spjældet åbnes de sidste 2 min. af bagetiden, for at få en sprød skorpe.

Bagetid: Ca. 12 min.

Hvis brødene skal varmes op inden servering, bages de kun ca. 10 min.

Ovntemperaturen justeres, så brødet får en kernetemperatur på 96 °C.

Fremgangsmåde:

Ingredienserne, uden tørret timian og tørret hvidløg, ældtes sammen med dejkrog. De tørrede krydderier tilsættes de sidste 2 min. af ældtetiden. Efter ældtetiden lægges dejen i dejkasse. Efter liggetiden vendes dejen ud i mel, hakkes af i de ønskede størrelser og lægges på plade. Har dejen været over køl, tempereres den i køkkenet i ca. 30 min., inden den hakkes af. Brødene hæves og bages.

Topping varianter: Krydderier
Mel

SANDWICHBRØD TIL GASTRO BAKKE

med IREKS MEDITERRANO

Hvedemel	2.500 g
IREKS MEDITERRANO	2.500 g
Salt	100 g
Gær	125 g
Vand (ca.)	2.800 g
Totalvægt	8.025 g

Ældetid: 6 min. langsomt + 4 min. hurtigt

Dejtemp.: 26 °C

Liggetid: 15 min.

Dejvægt: Sandwichbrød: 1.200 g
Sandwichstykker: 120 g

Hviletid: 15 min.

Hævetid: Ca. 80 min. under plastik i køkkenet eller natten over på køl

Bagetemp.: Indsætnings temp. 220 °C, ovnen skrues ned til 200 °C. Der dampes ved indsætning. Spjældet åbnes de sidste 8 – 10 min. af bagetiden, for at få en sprød skorpe.

Bagetid: Sandwichbrød i gastro bakke: ca. 30 min.
Sandwichstykker: ca. 20 min.
Ovntemperaturen justeres, så brødet får en kernetemperatur på 96 °C.

Fremgangsmåde:

Alle ingredienserne ældtes sammen med dejkrog. Dejen ligger ca. 15 min. inden den vejes af i de ønskede størrelser og eventuelt formes aflang til gastro bakke. Dejen hviler igen og rulles herefter ud med kagerulle, så den passer i gastro bakken. Der pensles med vand og drysses med topping hvis ønsket.

Topping varianter: Krydderier
Mel
Frø
Kerner

PIZZABUNDE

med IREKS MEDITERRANO

Hvedemel	3.500 g
IREKS MEDITERRANO	1.500 g
Olie	250 g
Salt	100 g
Gær	50 g
Vand (ca.)	3.500 g
Totalvægt	8.900 g

Ældtid: 8 min. langsomt + 8 min. hurtigt
Dejtemp.: 25 °C
Liggetid: 30 min. i dejkasse
Dejvægt: 450 g
Hviletid: 180 min.
Opslåning: Runde som pizzabunde
Hævetid: 45 min.

Bagetemp.: 250 °C, med damp.
Spjældet åbnes efter 4 min.

Bagetid: 5 – 7 min.

Fremgangsmåde:

Alle ingredienserne ældtes sammen. ⅓ af vandet holdes tilbage og tilsættes lidt efter lidt. Dejen lægges i en dejkasse og efter liggetiden vejes den af i stykker, der virkes runde. De hviler nu 180 min. i køleskab på plader tildækket med plastik. Efter hviletiden trykkes eller rulles dejen ud i ønsket størrelse, pensles med olie og bages i en varm ovn. Bundene kan evt. fryses til senere brug.

Pizzabundene toppes efter ønske og bages igen ved 250 °C i ca. 5 – 7 min.

11.20 | 600 | 621145SDK

IREKS

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