Burgerboller

med IREKS MEDITERRANO og IREKS BLØDDEJ

Hvedemel	6.400 g
IREKS MEDITERRANO	3.000 g
IREKS BLØDDEJ	600 g
Vegetabilsk olie	400 g
Salt	130 g
Gær	300 g
Vand (ca.)	5.600 g
Totalvægt	16.430 g

Ældetid:	8 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 – 26 °C
Liggetid:	Ca. 15 min.
Dejvægt:	3.000 g pr. bræk
Rasketid:	60 – 70 min.
Bagetemp.:	190 °C, med lidt damp
Bagetid:	Ca. 12 min.
Fremgangsmåde:	Burgerbollerne virkes runde op, sættes 12 stk. pr. plade. De hviler i ca. 30 min., trykkes og drysses med den ønskede topping. Raskes og bages.
Topping:	Sesam

11.20 | 6240107-40K

Pølsebrød

med IREKS MEDITERRANO og IREKS BLØDDEJ

Hvedemel	6.400 g
IREKS MEDITERRANO	3.000 g
IREKS BLØDDEJ	600 g
Vegetabilsk olie	400 g
Salt	130 g
Gær	300 g
Vand (ca.)	5.600 g
Totalvægt	16.430 g

Ældetid:	8 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 – 26 °C
Liggetid:	Ca. 15 min.
Dejvægt:	1.750 g pr. bræk
Rasketid:	60 – 70 min.
Bagetemp.:	200 °C, med lidt damp
Bagetid:	Ca. 10 min.
Fremgangsmåde:	Pølsebrødene rulles aflange og stilles på plader, 3 x 10. Raskes og bages.

11.20 | 6240107-5DK

Ciabatta med oliven

med IREKS MEDITERRANO og IREKS FROST PREMIUM

Hvedemel	6.000 g
IREKS MEDITERRANO	4.000 g
IREKS FROST PREMIUM	30 g
Sorte oliven *)	300 g
Olivenolie	200 g
Salt	200 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	7.000 g
Totalvægt	17.930 g

*) tilsættes de sidste 2 min.

Ældetid:	3 min. langsomt + 11 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 120 min. i olieret kasse, kuverteres efter 60 min.
Dejvægt:	80 – 450 g
Rasketid:	Ca. 30 min. under plast i bageriet
Bagetemp.:	210 °C
Bagetid:	20 – 30 min. afhængig af dejstørrelse
Fremgangsmåde:	Alle ingredienserne ældes sammen. De sorte oliven tilsættes de sidste 2 min. af ældetiden. Efter liggetiden vendes dejen ud på bordet i topping og deles i ønskede størrelser.
Topping:	Durummel

11.20 | 6240107DK

Focaccia

med IREKS MEDITERRANO og IREKS CIA 10

Hvedemel	7.000 g
IREKS MEDITERRANO	2.500 g
IREKS CIA 10	500 g
Olivenolie	500 g
Salt	100 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	6.000 g
Totalvægt	16.800 g

Ældetid:	3 min. langsomt + 7 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 30 min.
Dejvægt:	I aluform 7164: 300 g I IREKS kantramme: 1.000 – 2.000 g
Hviletid:	Natten over på køl
Opslåning:	Foccacia i aluform 7164 eller i IREKS kantramme 20 x 60 cm
Rasketid:	30 – 40 min. i bageriet
Bagetemp.:	220 °C
Bagetid:	12 – 15 min.
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden vejes dejstykkerne af og virkes runde. De lægges i aluform 7164. Til kantrammen rulles de ud, så de passer i formen. Dejene sættes på køl natten over. Næste dag trækkes dejene ud fra køl og tempererer i bageriet i 30 – 40 min., hvorefter de pensles med olivenolie, trykkes med fingrene, drysses med den ønskede topping og bages.
Topping varianter:	Rosmarin Oliven Tomater Løg Skinke Ost

11.20 | 6240107-1DK

Grissini

med IREKS MEDITERRANO

Hvedemel	7.000 g
IREKS MEDITERRANO	3.000 g
Vegetabilsk olie	250 g
Salt	200 g
Gær	130 g
Vand (ca.)	4.700 g
Totalvægt	15.280 g

Ældetid:	2 min. langsomt + 7 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 °C
Liggetid:	Ca. 5 min.
Dejvægt:	50 g
Rasketid:	Ca. 45 min.
Bagetemp.:	175 °C, med damp og åben spjæld efter 5 min.
Bagetid:	25 – 30 min.
Fremgangsmåde:	Ingredienserne ældes sammen og dejen rulles ud i stænger i pladens bredde. De stryges med vand og rulles i den ønskede topping.
Topping varianter:	Sesam Blå birkes Flagesalt Div. frø Div. krydderier

11.20 | 6240107-2DK

Frøsnapper, snegle og croissanter

med IREKS MEDITERRANO og IREKS CIA 10

Grunddej	
Hvedemel	7.000 g
IREKS MEDITERRANO	2.500 g
IREKS CIA 10	500 g
Vegetabilsk olie	1.000 g
Salt	100 g
Gær	300 g
Vand (ca.)	4.500 g
Totalvægt	15.900 g
Til indrulning	
Rullemargarine	4.000 g
Fyld til frøsnappere	
Flødeost	200 g
Fyld til snegle	
Pizzasovs	1.000 g
Skinke i strimler	800 g
Totalvægt	1.800 g

Ældetid:	8 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Bagetemp.:	Ca. 190 °C, med damp
Bagetid:	Frøsnapper: ca. 12 min. Snegle: ca. 22 min. Croissanter: ca. 16 min.

Opskriften fortsættes på bagsiden

11.20 | 6240107-60K

Fremgangsmåde: Dejen deles i to og hvert stykke rulles 3 x 3 med 2.000 g margarine, deles atter i to og lægges på frost i ca. 45 min.

Frøsnapper: Et stykke dej rulles ned på 3 mm i ca. 40 cm bredde. Den nederste halvdel af dejen påsmøres med flødeost, den anden halvdel lægges over, stryges med vand og drysses med blå birkes, hvorefter dejen vendes rundt. Dejen stryges med vand og drysses med majsdrys. Dejen skæres i strimler af 2 – 3 cm, med en dejvægt på 70 – 80 g. Hvert stykke twistes og lægges på plade.

Snegle: Et stykke dej rulles på 3 mm i rullebordets bredde. Det påsmøres med pizzasovs, drysses med skinke og skæres til snegle à ca. 140 g pr. snegl. De lægges i gummimåtter, som ved høje snegle, og drysses med revet ost og majsdrys.

Croissanter: Et stykke dej rulles ned på ca. 4,5 mm i rullebordets bredde, deles med et croissantjern og rulles som et horn. Croissanten kan evt. stryges med vand og vendes i majsdrys.

Topping varianter: Blå birkes
Majsdrys
Revet ost

Krydder Baguette

med IREKS MEDITERRANO og IREKS CIA 10

Poolish

Hvedemel	2.500 g
Gær	50 g
Vand (ca.)	2.500 g
Totalvægt	5.050 g

Grunddej

Hvedemel	4.500 g
Poolish	5.050 g
IREKS MEDITERRANO	2.500 g
IREKS CIA 10	500 g
Salt	100 g
Gær	50 g
Vand (ca.)	3.500 g
Totalvægt	16.200 g

Ældetid:	7 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 15 min.
Dejvægt:	350 g
Hviletid:	Ca. 30 min.
Opslåning:	Slås spidse op
Rasketid:	På køl natten over i dejklæder
Bagetemp.:	220 °C, faldende til 200 °C
Bagetid:	22 – 25 min.

Opskriften fortsættes på bagsiden

11.20 | 6240107-3DK

Fremgangsmåde:	Ingredienserne til poolish blandes med hånden, til der ikke er mere frit mel og står 1 – 2 timer ved stuetemperatur, eller natten over på køl. Ingredienserne til grunddejen ældtes sammen, og efter liggetiden vendes dejen ud på et bord drysset med durummel. Dejen vejes af, slås løst op og hviler herefter. Efter hviletiden langes baguetterne ud i den ønskede længde, og vendes i durummel. Der lægges 8 baguetter i det foldede baguetteklæde pr. plade, og de dækkes til med det overskydende klæde. Baguetterne sættes på køl til næste dag. Dagen efter tages baguetterne ud fra køl, tempereres kortvarigt (15 – 20 min.) og snittes 3 gange.
Topping:	Durummel 10 g pr. baguette