IREKS

SOMMER *Special*

IREKS

Rustikke brødtyper med saftig, gylden krumme

IREKS SOMMER SPECIAL er en af vores mest populære forblandinger til bagning af flotte, gyldne specialbrød, stykker og baguetter. Den indeholder blandt andet græskarkerner, majs, rugflager, solsikkekerner og havregryn.

Brug IREKS SOMMER SPECIAL til rationel fremstilling af rustikke brødtyper med mange variationsmuligheder. Brødene får en saftig, flot gullig krumme og lang friskholdning.

Anbefalet anvendelsesmængde: 50 %

Tipo 00	5.000 g
IREKS SOMMER SPECIAL	5.000 g
FLYDENDE HVEDESUR	200 g
IREKS FROST PREMIUM	150 g
Ristede solsikkekerner	300 g
Majsdrys	300 g
Ristede græskarkerner	300 g
Gær	175 g
Vand, ca.	6.450 g
Totalvægt	17.875 g

Ældetid: 4 min. langsomt + 8 min. hurtigt
Dejtemp.: 25 °C
Liggetid: 1 – 2 timer
Dejvægt: Stykker: 100 g
Brød: 600 g

Fremgangsmåde:
Brødene og stykkerne vendes ud i topping, hakkes ud og snoes.

Topping: Majsdrys og solsikkekerner
Rasketid: Ca. 50 min. eller natten over på køl
Bagetemp.: Som normalt for specialbrød
Bagetid: Stykker: 18 – 20 min., spjæld trækkes efter 12 min.
Brød: 30 – 35 min., spjæld trækkes efter 25 min.

solbrød og -ruller

frokost-snack

Hvedemel	5.750 g
IREKS SOMMER SPECIAL	4.250 g
IREKS FROST PREMIUM	250 g
Gær	650 g
Salt	50 g
Vand, ca.	5.000 g
Totalvægt	15.950 g

Til indrulning:

Rullemargarine	3.500 g

Ældetid:	4 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp.:	8 – 10 °C
Liggetid:	Ca. 10 min.
Dejvægt:	80 g

Fremgangsmåde:
Dejen ældes, deles i 2 og rulles (3 x 3) med 22 % rullemargarine. Deles atter i 2 og sættes på frost i min. 30 min., eller til den er helt kold. Dejen rulles ned på 3 mm i ca. 48 cm bredde og deles på langs i 3 stykker (16 cm hver). Herefter påsmøres 400 g purløgsost på hvert stykke, der fordeles 150 g pepperoni på hver, og der drysses 200 g revet cheddar-ost ud over hver. Foldes som hanekamme, skæres ud på ca. 7 cm bredde, pensles og drysses med topping (kan med fordel trykkes let fast). Raskes og bages.

Topping:	Cheddar-ost + majsdrys + græskarkerner (1:1:1)
Rasketid:	Ca. 40 min.
Bagetemp.:	250°, faldende til 215° C, med damp
Bagetid:	12 min.

morgenkrydder

Hvedemel	5.750 g
IREKS SOMMER SPECIAL	4.250 g
IREKS FROST PREMIUM	250 g
Gær	650 g
Salt	50 g
Vand, ca.	5.000 g
Totalvægt	15.950 g

Til indrulning:

Rullemargarine	3.500 g

Ældetid:	4 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp.:	8 – 10 °C
Liggetid:	Ca. 10 min.
Dejvægt:	100 g

Fremgangsmåde:
Dejen ældes, deles i 2 og rulles (3 x 3) med 22 % rullemargarine. Deles atter i 2 og sættes på frost i min. 30 min., eller til den er helt kold. Dejen rulles ned på 2,5 mm i rullebordets bredde. Fugtes med vand og rulles sammen som til snegle (ikke for stramt). Skæres ud på ca. 100 g. Begge skæreflader trykkes ned i majsdrys, så krydderen bliver fladere. Lægges i måtter eller ringe som til Molbosnegle, raskes og bages.

Topping:	Majsdrys
Rasketid:	Ca. 60 min.
Bagetemp.:	250°, faldende til 215 °C, med damp
Bagetid:	18 – 20 min.

07.24 | 700 | 62115790K

IREKS

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