IREKS

SPELT & HONNING

IREKS

SPELTBRØD LANGTIDSHÆVET

Iblødsætning

Speltkerner	400 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	100 g
Vand	400 g
Totalvægt	900 g

Sættes i blød dagen før i koldt vand eller tre timer før i 70 °C varmt vand

Grunddej

Iblødsætning	900 g
Fint speltmel	5.000 g
IREKS SPELT & HONNING	5.000 g
IREKS FROST DIAMANT	150 g
Gær	150 g
Vand (ca.)	6.800 g
Totalvægt	18.000 g

Ældtetid: 8 min. langsomt + 4 min. hurtigt

Dejtemp.: 26 °C

Liggetid: Dejen hviler i dejkasse 1 time. Strammes op som en kuvert og sættes på køl.

Dejvægt: Brød: 600 g
Stykker: 110 g

Hviletid: Ca. 2 – 3 timer i bageriet

Opslåning: Dejen vendes ud på melet bord.

Brød: vejes af, slås let op (der skal være luft i dejen) og vendes i speltmel. Sættes på plade eller afsætter.

Stykker: hakkes af klumper på 110 g og vendes i speltmel. Sættes på plade eller afsætter.

Rasketid: Ca. 30 – 45 min.

Bagetemp.: Som normalt for specialbrød fra køl

Bagetid: Brød: ca. 45 min. – spjæld åbent de sidste 20 min.
Stykker: ca. 22 min. – spjæld åbent de sidste 12 min.

Topping: Vendes i speltmel – 10 g pr. brød, 2 g pr. stykke

Scan QR-koden og få adgang til billeder og tekst som du kan bruge i din egen markedsføring af brød og stykker med IREKS SPELT & HONNING

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød med topping (speltmel):

Energi	1.047 kJ (248 kcal)
Fedt	4,6 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,9 g
Kulhydrat	40,2 g
- heraf sukkerarter	3,3 g
Kostfibre	3,3 g
Protein	9,7 g
Salt	1,4 g

10.18 | 6211274 DK

IREKS

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

IREKS

SPELT & HONNING

IREKS SPELT & HONNING er ikke uden grund en klassiker hos IREKS. Produktet indeholder spelt tilsat solsikkekerner, sesamfrø og honning.

IREKS SPELT & HONNING ER VELEGNET TIL RUSTIKKE BRØD OG STYKKER GIVER GOD VOLUMEN EGNER SIG TIL ALLE TYPER AF DEJFØRING SIKRER BAGVÆRK AF ENSARTET, HØJ KVALITET

I mere end 5.000 år har spelt været kendt og elsket som en værdifuld råvare. Spelt var tilbage i bronzealderen det foretrukne korn i Centraleuropa, men havde i 20. århundrede et dyk i popularitet på grund af et dårligere høst udbytte end nutidens hvede.

Nu er spelten heldigvis tilbage med sin nøddeagtige og aromatiske smag og sine værdifulde bestanddele.

SPELTBRØD BAGT I RAMME

Grunddej

Fint speltmel	5.000 g
IREKS SPELT & HONNING	5.000 g
Gær	250 g
Vand (ca.)	5.500 g
Totalvægt	15.750 g

Ældetid: 8 min. langsomt + 4 min. hurtigt

Dejtemp.: 26 °C

Liggetid: Ca. 20 min.

Dejvægt: Brød: 550 g
Stykker: 2.000 g pr. bræk

Hviletid: Ca. 20 min.

Opslåning: Brød: 9 stk. i ramme som sammenbagt – snittes med x inden afbagning

Stykker: sættes på plade og trykkes med „bitavle trykker" – eller markeres efter ønske

Rasketid: Ca. 50 min.

Bagetemp.: Som normalt for specialbrød

Bagetid: Brød: ca. 45 min., spjæld åbent de sidste 15 min.
Stykker: ca. 20 min., spjæld åbent de sidste 8 min.

Topping: Brød: 5 g speltmel pr. brød
Stykker: 1 g speltmel eller 5 g speltflager

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød med topping (speltmel):

Energi	1.058 kJ (251 kcal)
Fedt	4,8 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,9 g
Kulhydrat	40,3 g
- heraf sukkerarter	3,1 g
Kostfibre	3,3 g
Protein	9,8 g
Salt	1,6 g