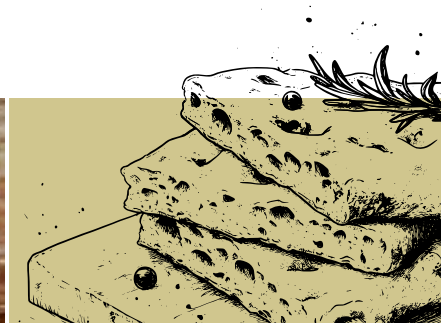


snack-accia



snack-accia



Form en luftig focciadej til lange, smalle brød. Tryk olivenolie ned i dejen og giv dejstykkerne en attraktiv topping. Del de færdige brød og sammensæt attraktive og rustikke sandwiches som kan deles i små eller store stykker, perfekt tilpasset til dine kunder. Klassisk ost og skinke, lækker laks eller kreativt vegansk fyld – her kan alle blive fristet!

Basen for brødene er IREKS EKO CIA, der giver stabilitet til dejen ved langtidshævning og efterlader en saftig krumme og aromatisk smag til det færdige brød. I fire af opskrifterne er IREKS EKO CIA kombineret med en af vores klassiske IREKS-blandinger. Brug den blanding du måske allerede har – eller prøv noget helt nyt!

IREKS EKO CIA

Hvedemel	9.000 g
IREKS EKO CIA	1.000 g
Olie	200 g
Salt	220 g
Gær	150 g
Vand, ca.	7.400 g
Totalvægt	17.970 g

Topping: Durummel



- Alsidig økologisk forblanding med økologisk rugsurdej
- Giver stabilitet ved langtidshævning
- Saftig krumme og aromatisk smag til det færdige brød

PASTE FOR TASTE HAVRE

Hvedemel	9.000 g
PASTE FOR TASTE HAVRE	2.000 g
IREKS EKO CIA	1.000 g
Olie	200 g
Salt	220 g
Gær	150 g
Vand, ca.	7.600 g
Totalvægt	20.170 g

Topping: Blanding af havregryn og chiafrø (1:1)



- Meget fleksibel dosering
- Kan tilsættes direkte i dejen
- God, afrundet smag af fuldkornshavresurdej samt havremalt

IREKS SOMMER SPECIAL

Hvedemel	7.000 g
IREKS SOMMER SPECIAL	2.000 g
IREKS EKO CIA	1.000 g
Olie	200 g
Salt	110 g
Gær	150 g
Vand, ca.	7.600 g
Totalvægt	18.060 g

Topping: Majsdrys



- Indeholder blandt andet græskarkerner, majs, rugflager, solsikkekerner og havregryn
- Giver en saftig, flot gullig krumme og lang friskholdning

IREKS MEDITERRANO

Hvedemel	7.000 g
IREKS MEDITERRANO	2.000 g
IREKS EKO CIA	1.000 g
Olie	200 g
Salt	220 g
Gær	150 g
Vand, ca.	7.600 g
Totalvægt	18.170 g

Topping: Rosmarin og salt



- Udviklet specielt til madbrød
- Indeholder blandt andet tørret peberfrugt, tørrede løg, tomatpulver samt en blanding af tørrede krydderurter og krydderier

IREKS CRAFT MALT

Hvedemel	8.200 g
IREKS EKO CIA	1.000 g
IREKS CRAFT MALT	800 g
Olie	200 g
Salt	220 g
Gær	150 g
Vand, ca.	7.600 g
Totalvægt	18.170 g

Topping: Sesamfrø



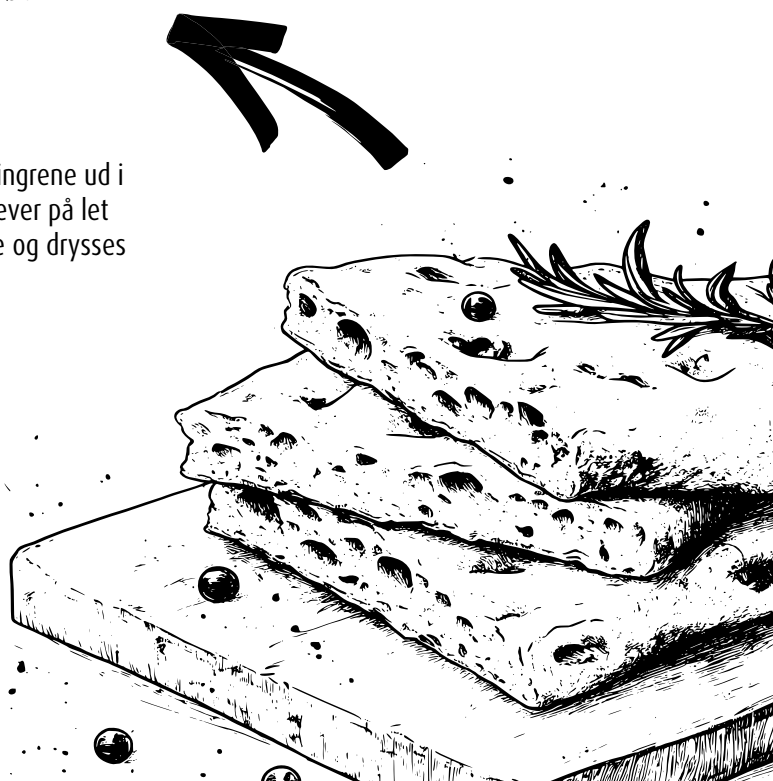
- Sammensat af flere forskellige malte og afrundet med humleolie
- Dejlig afrundet og aromatisk smag
- Blød og saftig krumme med flot farve på både skorpe og krumme

Æltetid:	5 min. langsomt + 10 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 °C
Liggetid:	Dejen foldes, hviler i en olieret dejkasse i ca. 45 min og foldes sammen, inden den sættes på køl.
Hviletid:	På køl natten over i dejkasse
Dejvægt:	750 g

Fremgangsmåde:

Efter hviletiden vejes dejen af, og dejstykkerne formes med fingrene ud i pladens længde og en bredde på ca. 15 cm. De lange brød hæver på let melede plader. Efter hævnings pensles brødene med olivenolie og drysses med topping.

Hævetid:	60 - 120 min.
Bagetemp.:	240 °C
Bagetid:	16 - 18 min.





med
IREKS EKO CIA
og DIN favorit fra
IREKS!