

# Æblemostbrød

## med IREKS CIA 10 og IREKS FROST PLATIN

**Iblødsætning:**

Rugflager	1.000 g
Græskarkerner	750 g
Havregryn, fin	750 g
Æblemost	3.000 g
<hr/>	
Totalvægt	5.500 g

**Dej:**

Iblødsætning	5.500 g
Hvedemel	7.300 g
Landmel/fuldkornshvedemel	1.500 g
IREKS CIA 10	1.200 g
IREKS FROST PLATIN	300 g
Gær	200 g
Vand, ca.	5.600 g
<hr/>	
Totalvægt	21.600 g

Æltetid:	8 min. langsomt + 5 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 45 min.
Dejvægt:	500 – 700 g
Hviletid:	Ingen

---

Fremgangsmåde:	Dejen vejes af, vrides og rulles i landmel. Brødene sættes på melede plader og vendes inden bagning.
Topping:	Landmel
Rasketid:	Natten over på køl
Bagetemp.:	220 °C eller som normalt for koldhævet
Bagetid:	Ca. 35 min.