

BLØDT & SAFTIGT

MED MASSER AF HAVRE



Bagt
FOR
dig =♡=

Sammenbagt med havre

med IREKS AVENA SPECIAL, IREKS FROST PLATIN og IREKS LYS MALTEKSTRAKT



Hvedemel	5.000 g
IREKS AVENA SPECIAL	5.000 g
IREKS FROST PLATIN	100 g
Røremargarine	200 g
Gær	200 g
Vand, ca.	6.800 g
Totalvægt	17.400 g

Æltetid:	8 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 °C
Liggetid:	15 min.
Dejvægt:	700 g
Hviletid:	15 min.
Fremgangsmåde:	Brødene slås aflange op, vendes i topping og lægges 5 stk. i træramme. Brødene raskes og bages.
Topping:	Havreflager
Rasketid:	Ca. 50 min.
Bagetemp.:	240 °C faldende til 210 °C med damp
Bagetid:	35 – 40 min.

Havrebrød

med IREKS AVENA SPECIAL, IREKS HVEDESUR
og IREKS CIA 10

**Iblødsætning:**

Havreflager, grove	1.000 g
IREKS HVEDESUR	50 g
Vand	1.500 g
<hr/>	
Totalvægt	2.550 g

Sættes i blød natten over i koldt vand

Grunddej:

Iblødsætning	2.550 g
Hvedemel	5.800 g
Durumhvede	1.500 g
IREKS AVENA SPECIAL	1.500 g
IREKS CIA 10	600 g
Gær	200 g
Vand, ca.	6.400 g
<hr/>	
Totalvægt	18.550 g

Æltetid: 8 min. langsomt + 8 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: 40 min. i bageriet i dejkasse, derefter natten over på køl

Dejvægt: 600 g

Opskriften fortsættes på bagsiden

Fremgangsmåde:	Dejkassen tages ud fra køl og tempereres 2 – 3 timer i bageriet. Efter temperering vendes dejen ud på bordet i havreflager og halvsigtemel og hakkes ud. Derefter lukkes dejstykkerne sammen som en spandauer og raskes på plader med halvsigtemel med virket nedad. Inden afbagning vendes brødene med virket op.
Topping:	Havreflager og halvsigtemel (3:1)
Rasketid:	Ca. 50 min.
Bagetemp.:	240 °C faldende til 190 °C med damp
Bagetid:	35 – 40 min.