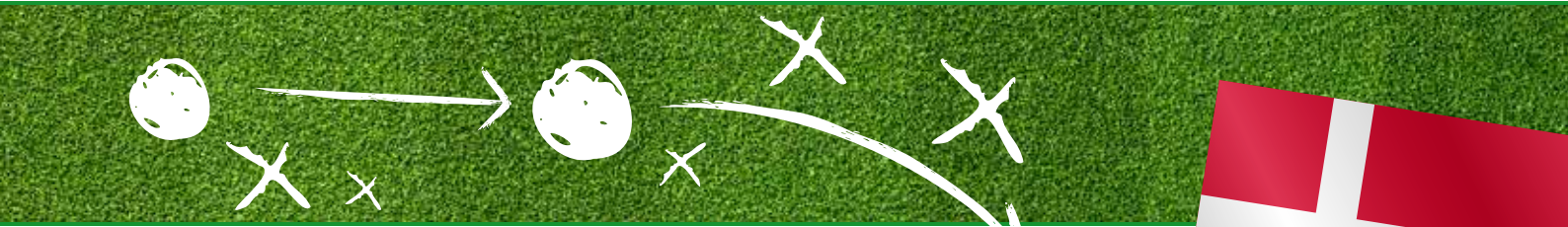


EM-BRØD



EM-BRØD

med IREKS HVEDESUR, IREKS LYS MALTEKSTRAKT,
IREKS CRAFT MALT og IREKS FROST PREMIUM

Iblødsætning:

Hørfrø	1.500 g
Rugkerner	750 g
Solsikkekerner	500 g
Sesam (ristet)	400 g
IREKS HVEDESUR	400 g
Vand	3.000 g
<hr/>	
Totalvægt	6.550 g

Sættes i blød dagen før

Grunddej:

Iblødsætning	6.550 g
Hvedemel	7.000 g
Landmel	2.250 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	500 g
IREKS CRAFT MALT	400 g
IREKS FROST PREMIUM	300 g
Salt	260 g
Gær	200 g
Vand, ca.	6.000 g
<hr/>	
Totalvægt	23.460 g

Jack Rye-vælling:

Hvedemel	1.000 g
IREKS CRAFT MALT	500 g
Vand	1.850 g
<hr/>	
Totalvægt	3.350 g

Ingredienserne til vællingen røres godt sammen

Æltetid:	8 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 °C
Liggetid:	30 - 40 min.
Dejvægt:	650 g
Fremgangsmåde:	Brødene slås aflange op. Efter opslåning smøres brødene med vælling og vendes i topping. Brødene snittes 4 gange på tværs inden bagning.
Topping:	Jack Rye-vælling og 1:3 sesam, solsikke og hørfrø
Rasketid:	Natten over på køl opslået under plastik eller 60 - 80 min. i raskeskab
Bagetemp.:	Som normalt for koldhævet brød
Bagetid:	Ca. 35 min.