

# Jack Rye

med IREKS CIA 10, IREKS CRAFT MALT  
og IREKS FROST PREMIUM



## Iblødsætning:

Hørfrø	1.000 g
Græskarkerner	1.000 g
Chia frø	500 g
Skåret rug	400 g
Vand	3.600 g
<b>Totalvægt</b>	<b>6.500 g</b>

Fremgangsmåde: Sættes i blød til næste dag.

## Vælling:

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

Fremgangsmåde: Ingredienserne til vællingen røres godt sammen.

*Opskriften fortsættes på bagsiden*

**Grunddej:**

Iblødsætning	6.500 g
Hvedemel	7.000 g
Fuldkorns hvedemel	1.200 g
IREKS CIA 10	1.200 g
IREKS CRAFT MALT	600 g
IREKS FROST PREMIUM	200 g
Gær	200 g
Vand, ca.	4.800 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 21.700 g

Æltetid: 8 min. langsomt + 4 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: 45 min.

Dejvægt: 650 g

Fremgangsmåde: Efter opslåning smøres der vælling på brødene, i rigelige mængder, og de vendes derefter i topping.

Topping: Hørfrø, græskarkerner og rugflager.

Rasketid: Natten over på køl, eller 60 – 70 min. i raskeskab

Bagetemp.: 250 °C, faldende til 220 °C, med damp

Bagetid: 35 min.