

Solbrød og -ruller

med IREKS SOMMER SPECIAL, FLYDENDE HVEDESUR og IREKS FROST PREMIUM



Tipo 00	5.000 g
IREKS SOMMER SPECIAL	5.000 g
FLYDENDE HVEDESUR	200 g
IREKS FROST PREMIUM	150 g
Ristede solsikkekerner	300 g
Majsdryg	300 g
Ristede græskærkerner	300 g
Gær	175 g
<u>Vand, ca.</u>	<u>6.450 g</u>
Totalvægt	17.875 g

Æltetid:	4 min. langsomt + 8 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	1-2 timer
Dejvægt:	Stykker: 100 g Brød: 600 g
Fremgangsmåde:	Brødene og stykkerne vendes ud i topping, hakkes ud og snoes.
Topping:	Majsdryg og solsikkekerner
Rasketid:	Ca. 50 min. eller natten over på køl
Bagetemp.:	Som normalt for specialbrød
Bagetid:	Stykker: 18 – 20 min., spjæld trækkes efter 12 min. Brød: 30 – 35 min., spjæld trækkes efter 25 min.