

Påskebrød

med IREKS LYS MALTEKSTRAKT, IREKS HVEDESUR og IREKS FROST PREMIUM



Iblødsætning:

Chiafrø	500 g
Græskarkerner	500 g
Sesam	250 g
Vand	1.500 g
Totalvægt	2.750 g

Fordej:

Fuldkorns hvedemel	2.000 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	70 g
Salt	40 g
Gær	30 g
Vand	1.400 g
Total	3.540 g

Fremgangsmåde:

Æltes sammen dagen før (4 min. langsomt + 2 min. hurtigt, dejtemperatur 25 °C) og sættes på køl natten over.

Dej:

Iblødsætning	2.750 g
Fordej	3.540 g
Hvedemel	6.500 g
Landmel	1.500 g
IREKS HVEDESUR	600 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	400 g
IREKS FROST PREMIUM	300 g
Salt	240 g
Gær	200 g

Vand, ca.	4.800 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 20.830 g

Opskriften fortsætter på bagsiden

Æltetid:	9 min. langsomt + 4-6 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 °C
Liggetid:	Ca. 40 min.
Dejvægt:	Brød 600 g Stykker 100 g
Opslåning:	Fritstående
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden vendes dejen ud på bordet, hakkes af og slås op. Brødene/stykkerne smøres med vælling, vendes i topping og sættes på plader.

Vælling:

Hvedemel	660 g
IREKS HVEDESUR	500 g
Vand	1.400 g
<hr/> Total	<hr/> 2.560 g

Topping:	Majsdrys, chiafrø, sesam og solsikke
Rasketid:	Ca. 60 min. eller natten over på køl under plastik.
Bagetemp.:	Som normalt til koldhævet brød og stykker, med damp
Bagetid:	Brød ca. 35 min. Stykker ca. 22 min.