

# Mandelbrød

med IREKS LYS MALTEKSTRAKT, IREKS HVEDESUR og IREKS FROST PLATIN



## Fast fuldkornsfordej:

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Fuldkorns hvedemel      | 2.000 g |
| IREKS LYS MALT EKSTRAKT | 60 g    |
| Salt                    | 40 g    |
| Gær                     | 30 g    |
| Vand                    | 1.200 g |
| <hr/>                   |         |
| Totalvægt               | 3.330 g |

Æltes sammen dagen før og sættes på køl.

## Iblødsætning:

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Poppede durumkerner | 300 g |
| Vand                | 400 g |
| <hr/>               |       |
| Totalvægt           | 700 g |

Sættes i blød dagen før.

## Surdejsvælling:

|                |         |
|----------------|---------|
| Hvedemel       | 600 g   |
| IREKS HVEDESUR | 450 g   |
| Vand           | 1.300 g |
| <hr/>          |         |
| Totalvægt      | 2.350 g |

Røres sammen til en homogen masse.

*Opskriften fortsættes på bagsiden*

**Grunddej:**

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| Fordej                  | 3.330 g         |
| Iblødsætning            | 700 g           |
| Hvedemel                | 7.400 g         |
| Rugmel                  | 600 g           |
| Solsikkefrø, ristede    | 750 g           |
| Mandelsplitter, ristede | 400 g           |
| IREKS HVEDESUR          | 450 g           |
| IREKS LYS MALTEKSTRAKT  | 400 g           |
| IREKS FROST PLATIN      | 300 g           |
| Salt                    | 230 g           |
| Gær                     | 180 g           |
| Vand, ca.               | 5.500 g         |
| <b>Totalvægt</b>        | <b>20.240 g</b> |

Æltetid: 8 min. langsomt + 4 – 6 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: Ca. 30 – 45 min.

Dejvægt: Brød 600 g

Hviletid: Ingen

Fremgangsmåde: Efter liggetiden vejes dejen af, og brødene slås aflange op. Brødene smøres med vælling i et tykt lag, og de vendes i topping. Inden bagning snittes de med 4 – 5 små snit på langs forskudt af hinanden.

Topping: Solsikkekerner, sesam og mandelflager.

Rasketid: Ca. 60 – 70 min. eller natten over på køl.

Bagetemp.: Som normalt for specialbrød.

Bagetid: Ca. 35 min.