

Fuld Corn fletbrød

Med reduceret saltindhold

Iblødsætning

IREKS CORN PLUS	2.250 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	200 g
Lunkent vand (håndvarmt)	2.500 g

Æltes sammen 2 timer før brug

Grunddej

Iblødsætning	4.950 g
100 % fuldt formalet fuldkornshvedemel	6.000 g
Hvedemel	1.750 g
IREKS FROST PREMIUM	250 g
Salt	100 g
Gær	250 g
Vand (Ca.)	4.200 g

Topping

IREKS CORN PLUS

Æltetid: 10 min. langsomt + 3 min. hurtigt

Dejtemp.: 26 °C

Liggetid: Ca. 30 min.

Dejvægt: 600 g

Rasketid: Ca. 45 min.

Bagetemp.: Som normalt for specialbrød.

Bagetid: Ca. 35 min. Spjæld trækkes efter 20 min.

Fremgangsmåde: Efter liggetiden vejes dejen af i 200 g stykker. Stykkerne rulles aflange ud. Der bruges 3 stykker til 3 flet pr. brød. Når brødene er flettede, vendes de i IREKS CORN PLUS og sættes på plader.

Ingredienser

Fuldkornshvedemel (37,5 %), vand, **hvedemel**, hørfrø, **rugmaltmel**, **hvedeklid**, **hvedegluten**, **rugsurdej** (rugmel, vand, starterkultur), gær, groft majsmel, groft **fuldkornshavremel**, maltekstrakt (**bygmalt**, vand), salt tilsat jod, solsikkekerner, **sesamfrø**, emulgator E 472e, **hvedemaltmel**, rapsolie, melbehandlingsmiddel askorbinsyre

OPSKRIFT SERVICE

IREKS NORDIC ApS
Broenge 13
2635 Ishøj
DANMARK
Tel.: +45 43718270
info@ireks-nordic.com
www.ireks-nordic.com


IREKS

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	982 kJ (234 kcal)
Fedt	4,0 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,6 g
Kulhydrat	36 g
- heraf sukkerarter	2,0 g
Kostfibre	7,2 g
Protein	9,3 g
Salt	1,0 g



OPSKRIFT SERVICE

IREKS NORDIC ApS
Broenge 13
2635 Ishøj
DANMARK
Tel.: +45 43718270
info@ireks-nordic.com
www.ireks-nordic.com



IREKS