

Ciabatta med gurkemeje

OPSKRIFT SERVICE

Grunddej

Hvedemel	5.000 g
IREKS SOMMER SPECIAL	4.000 g
IREKS CIA 10	140 g
Majsdrys	200 g
Olivenolie	200 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	6.200 g

Topping

Durummel

Æltetid: 4 min. langsomt + 10 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: 2 x 60 min.

Dejvægt: 550 g

Opslåning: Hakkes aflange af.

Rasketid: Ca. 30 min. i bageriet

Bagetemp.: Som normal for specialbrød

Bagetid: Ca. 35 min.

Fremgangsmåde: Dejen hviler i plastbakke. Efter 60 min. stødes dejen let og pakkes sammen som en konvolut. Efter 120 min. vendes dejen ud i durummel på bordet og hakkes af som aflange brød. De vendes i durummel og lægges på plade. Raskes i bageriet ca. 30 min.

IREKS BAGE CENTER
SKANDINAVIEN
Broenge 13
2635 Ishøj
DANMARK
Tel.: +45 43718270
Fax: +45 43718370
info@ireks.dk
www.ireks.dk

Fortsættes på bagsiden


IREKS

Ingredienser:

Hvedemel, vand, græskarkerner, ekstruderet majs, salt tilsat jod, groft majsmel, olivenolie*, gær, **durummel**, **rugflager**, solsikkekerner, **havregryn**, hirse, **hvedesurdej** (hvedemel, vand, starterkultur), dextrose, **hvedegluten**, rapsolie, **hvedemaltmel**, **skummetmælkseyoghurtpulver**, gurkemeje, melbehandlingsmiddel askorbinsyre

* Her skal producentens nøjagtige betegnelse for olivenolien angives.

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	1.100 kJ (260 kcal)
Fedt	4,3 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,8 g
Kulhydrat	46 g
- heraf sukkerarter	1,8 g
Kostfibre	2,7 g
Protein	8,7 g
Salt	1,5 g

