

# Firehouse brød

## Grunddej

Hvedemel	7.000 g
Durummel	2.000 g
IREKS CIA 10	1.000 g
IREKS FÆRDIGSUR	200 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	200 g
IREKS FROST DIAMANT	100 g
Gær	200 g
Vand (Ca.)	6.700 g

## Topping

Durummel

---

Æltetid:	4 min. langsomt + 8 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 40 min.
Dejvægt:	600 g
Rasketid:	På køl natten over under plastik. Trækkes ud fra køl og raskes færdig under plastik.
Bagetemp.:	Som normalt for specialbrød
Bagetid:	Ca. 35 min. Spjæld åbnes efter 20 min.
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden vejes dejen af, stykkerne virkes op som runde brød. De vendes i durummel, sættes på plader og står på køl til dagen efter. Snittes inden bagning 2 x 2, så der kommer en firkant i midten.

OPSKRIFT SERVICE

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

### Ingredienser

**Hvedemel**, vand, **durummel**, surdej med biologisk fremstillet mælkesyre (**hvedemel**, vand, starterkultur), **hvedegluten**, salt tilsat jod, maltekstrakt (**bygmalt**, vand), gær, dextrose, emulgator E 472e, **hvedemaltmel**, rapsolie, melbehandlingsmiddel askorbinsyre

### **Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:**

Energi	1.005 kJ (237 kcal)
Fedt	1,2 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,3 g
Kulhydrat	46 g
- heraf sukkerarter	2,0 g
Kostfibre	2,5 g
Protein	9,2 g
Salt	1,6 g

