

Myslibrød

Grunddej

Hvedemel	8.000 g
IREKS CORN PLUS	2.000 g
IREKS CIA 10	800 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	400 g
Røremargarine	500 g
Gær	300 g
Vand (ca.)	5.800 g

Mysliblanding (æltet med de sidste 2 min.)

Rosiner	900 g
Tranebær	500 g
Hasselnøddeflager	500 g
Cornflakes	500 g

Topping

Cornflakes / havreflager (30 / 70)

Æltetid: 6 min. langsomt + 4 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: Ca. 20 min.

Dejvægt: 550 g

Hviletid: Ca. 20 min. i virk

Rasketid: Ca. 45 min.

Bagetemp.: Som normalt for specialbrød

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

Fremgangsmåde: Efter hviletiden, slås brødene op. De pensles med vand og vendes i topping. Inden bagning snittes brødene med en kniv ned gennem midten.

OPSKRIFT SERVICE

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


IREKS

Fortsættes på bagsiden

Ingredienser

Hvedemel, vand, rosiner* (5 %), cornflakes** (3 %), **hvedesurdej (hvedemel, vand, starterkultur)**, tranebær (3 %), **hasselnødder** (3 %), margarine***, hørfrø (2 %), maltekstrakt (**bygmalt**, vand), **havreflager** (2 %), gær, **rugmaltmel**, **hvedegluten**, **hvedeklid**, salt tilsat jod, **rugsurdej** (halvsigtet **rugmel**, vand, starterkultur), groft majsmel, groft **fuldkornshavremel**, solsikkekerner, **sesamfrø**, dextrose, melbehandlingsmiddel askorbinsyre

* Hvis rosinerne er svovlede, skal dette angives

** Her skal ingredienserne i cornflakesene angives

*** Her ingredienserne i margarinen angives. Hvis margarinen indeholder allergener skal disse fremhæves.

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	1.175 kJ (279 kcal)
Fedt	6,7 g
- heraf mættede fedtsyrer	1,4 g
Kulhydrat	43 g
- heraf sukkerarter	6,0 g
Kostfibre	4,4 g
Protein	9,0 g
Salt	1,3 g



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