

Alvinbrød

OPSKRIFT SERVICE

Grunddej

Hvedemel	4.500 g
Fuldkornshvedemel	2.500 g
KARIBIK-SPECIAL	2.500 g
IREKS CIA 10	500 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	200 g
Jordnødder, ristede	375 g
Gær	160 g
Vand	(Ca.) 6.000 g

Topping

Græskarkerner, solsikkekerner, hørfrø, sesamfrø (1/4 af hver)

Æltetid:	9 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 30 min.
Dejvægt:	650 g
Rasketid:	På køl natten over under plastik. Trækkes ud fra køl og raskes færdig under plastik
Bagetemp.:	Som normalt for specialbrød
Bagetid:	Ca. 40 min., spjæld trækkes efter 20 min.
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden vejes dejen af, stykkerne slås ovale op, vendes i topping, sættes på plader med virket nedad og står på køl til dagen efter. Vendes med virket opad inden bagning.

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, **hvedefuldkornsmel**, solsikkekerner, **hvedesurdej** (**hvedemel**, vand, starterkultur), hørfrø, ristede **jordnødder**, græskærker, salt tilsat jod, maltekstrakt (**bygmalt**, vand), gær, **sesamfrø**, groft **bygmaltmel**, **hvedegluten**, groft **rugfuldkornsmel**, fortykningsmiddel E 412, groft **lupinmel**, groft **hvedemaltmel**, **rugmel**, **havreflager**, hirseemel, dextrose, **hvedemaltmel**, emulgatorer E 472e, E 471; sukker, **vallepulver**, syreregulator E 341, melbehandlingsmiddel askorbinsyre

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping

Energi	1.147 kJ (272 kcal)
Fedt	6,9 g
- heraf mættede fedtyrer	1,0 g
Kulhydrat	40 g
- heraf sukkerarter	2,2 g
Kostfibre	5,3 g
Protein	11 g
Salt	1,5 g

