

# Middelhavsbrød

## Grunddej

Hvedemel	3.800 g
Tipo 00	2.000 g
Durummel	1.200 g
PAIN DU MIDI	2.500 g
IREKS CIA 10	500 g
IREKS FROST PREMIUM	200 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	6.200 g

## Topping

IREKS PAIN DU MIDI

---

Æltetid: 6 min. langsomt + 4 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: Ca. 60 min. i dejkasse.

Dejvægt: 600 g

Rasketid: På køl natten over under plastik. Trækkes ud fra køl og raskes færdig i bageriet.

Bagetemp.: Som normalt for specialbrød.

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

Fremgangsmåde: Efter liggetiden vejes dejen af og brødene slås op. De vendes i IREKS PAIN DU MIDI, og sættes på plader. Brødene hviler på køl natten over. Inden bagning snittes de med 3 snit som et z.

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, **durumhvedemel**, groft majsmel, **hvedesurdej** (**hvedemel**, vand, starterkultur), gule hørfrø, gær, **hvedegluten**, solsikkekerner, salt tilsat jod, havsalt, **hvedeklid**, emulgatorer: E 472e, E 471; dextrose, **hvedemaltmel**, rapsolie, melbehandlingsmiddel askorbinsyre

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

Energi	1.075 kJ (255 kcal)
Fedt	2,8 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,6 g
Kulhydrat	46 g
- heraf sukkerarter	1,3 g
Kostfibre	2,7 g
Protein	9,6 g
Salt	1,5 g



**OPSKRIFT SERVICE**

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

  
**IREKS**