

# Simolinebrød

## Fordej

Groft durummel	2.000 g
Vand	2.000 g

Æltes sammen, dejtemp. 28 °C, hviler på køl til dagen efter.

## Grunddej

Fordej	4.000 g
Hvedemel	2.500 g
HVEDEBAG	500 g
Salt tilsat jod	110 g
Gær	120 g
Vand (ca.)	1.500 g

## Topping

Groft durummel

Æltetid: 7 min. langsomt + 5 min. hurtigt

Dejtemp.: 24 – 26 °C

Liggetid: Ca. 30 min.

Dejvægt: 600 g

Rasketid: Som normalt for specialbrød

Bagetemp.: Som normalt for specialbrød. indsættes med damp.

Bagetid: Ca. 45 min., sidste 15 min. med åbent spjæld.

Fremgangsmåde: Efter liggetiden vejes dejen af, stykkerne slås aflange op, vendes i groft durummel og rasker. Snittes to gange på skrå inden afbagning.

OPSKRIFT SERVICE

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

  
**IREKS**

Fortsættes på næste side

### Ingredienser

**Hvedemel**, vand, **durummel**, **hvedesurdej** (hvedemel, vand, starterkultur), gær, salt tilsat jod, sukker, rapsolie, **hvedegluten**, **hvedemaltmel**, melbehandlingsmiddel askorbinsyre

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

Energi	994 kJ (235 kcal)
Fedt	1,2 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	47 g
- heraf sukkerarter	1,8 g
Kostfibre	2,6 g
Protein	8,2 g
Salt	1,5 g



**OPSKRIFT SERVICE**

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

  
**IREKS**