

# Ragnhild

## Iblødsætning

Kartoffelstrimler	1.000 g
Vand	1.500 g

Sættes i blød min. 3 timer før brug eller dagen før

## Grunddej

Iblødsætning	2.500 g
Fordej – se separat opskrift	4.000 g
Hvedemel	3.350 g
Rugsigtemel	2.050 g
IREKS CIA 10	1.100 g
IREKS FROST DIAMANT	250 g
IREKS FÆRDIGSUR	50 g
RUGOMALT	200 g
Græskarkerner	700 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	3.800 g

## Topping

Blå birkes og græskarkerner 50/50

---

Æltetid:	8 min. langsomt + 3 – 6 min. hurtigt
Dejtemp.:	Ca. 26 °C
Liggetid:	Efter æltning lægges dejen i en dejkasse, den skal ligge 30 min., hvorefter den foldes sammen og sættes på køl til næste dag.
Dejvægt:	600 g
Rasketid:	Se under fremgangsmåde.
Bagetemp.:	Som normalt for koldhævet
Bagetid:	35 – 40 min.
Fremgangsmåde:	Dejkassen tages ud fra køl, og dejen tempereres Herefter vendes dejen ud på bordet, hakkes af og slås løst op. Brødene vendes i topping og raskes færdige. Efter raskning snittes brødene 3 gange på langs og afbages herefter.

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



IREKS

Ingredienser:

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

\* Såfremt kartoffelstrimlerne indeholder tilsætningsstoffer skal disse angives.

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

Energi	1.103 kJ (261 kcal)
Fedt	5,1 g
- heraf mættede fedtsyrer	1,0 g
Kulhydrat	42 g
- heraf sukkerarter	2,5 g
Kostfibre	3,4 g
Protein	10 g
Salt	1,6 g



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