

Havrebrød

OPSKRIFT SERVICE

Iblødsætning

Havreflager	1.000 g
IREKS HVEDESUR	50 g
Vand	1.500 g

Grunddej

Iblødsætning	2.550 g
Hvedemel	5.800 g
Durummel	1.500 g
IREKS AVENA SPECIAL	1.500 g
IREKS CIA 10	600 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	6.400 g

Topping

Havreflager / halvsigtemel 2/1

Æltetid: 8 min. langsomt + 8 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °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 brød.

Bagetid: 35 – 40 min.

Fremgangsmåde: Dejkassen tages ud fra køl og tempereres. Herefter vendes dejen ud på bordet i havreflager og halvsigtemel og hakkes ud. Derefter lukkes dejstykkerne sammen som en spandauer og raskes på virket. Inden afbagning vendes brødene med virket op.

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

Fortsættes på næste side


IREKS

Ingredienser

Hvedemel, vand, **durummel**, **havreflager**, **havremel**, **hvedesurdej** (**hvedemel**, vand, starterkultur), **hvedegluten**, salt tilsat jod, gær, **halvsigtemel**, groft **havrefuldkornsmel**, gule hørfrø, kartoffelflager, solsikkekerner, **bygmaltemel**, emulgator E 471, fortykningsmiddel E 412, sukker, dextrose, melbehandlingsmiddel askorbinsyre

Det bagte brød indeholder 14 % haver QUID

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	993 kJ (235 kcal)
Fedt	2,4 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,6 g
Kulhydrat	42 g
- heraf sukkerarter	1,7 g
Kostfibre	3,7 g
Protein	9,2 g
Salt	1,3 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