

Vikingebrød

Grunddej

Hvedemel	6.000 g
KARIBIK-SPECIAL	3.750 g
IREKS CIA 10	250 g
Ristede jordnødder	600 g
Gær	175 g
Vand	5.100 g

Topping

ROGGEN-MALZ-SAUERTEIG	100 g
Vand	500 g

Rugsigtemel

Æltetid:	8 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 30 min.
Dejvægt:	650 g – 9 stk. i træramme
Rasketid:	Ca. 45 min.
Bagetemp.:	Som normalt for specialbrød / -stykker
Bagetid:	Ca. 45 min.
Topping:	Efter liggetiden slås brødene korte op, sættes i træramme; 9 stk., og raskes. ROGGEN-MALZ-SAUERTEIG og vand piskes sammen. Stryges på brødene efter raskning og de drysses derefter med rugsigtemel.

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, solsikkekerner, ristede **jordnødder**, hørfrø, **hvedesurdej** (**hvedemel**, vand, starterkultur), græskarkerner, salt tilsat jod, **rugmel**, gær, groft **bygmaltemel**, groft **fuldkornsrugmel**, fortykningsmiddel E 412, groft **lupinmel**, groft **hvedemaltmel**, **rugsurdej** (**rugbestanddele**, vand, **rugmaltemel**, starterkultur), **hvedegluten**, **havreflager**, hirse, **hvedemaltmel**, emulgatorer: E 472e, E 471; sukker, **vallepulver**, maltekstrakt (**bygmaltemel**, vand), dextrose, syreregulator E 341, melbehandlingsmiddel askorbinsyre

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	1.146 kJ (272 kcal)
Fedt	7,4 g
- heraf mættede fedtsyrer	1,0 g
Kulhydrat	39 g
- heraf sukkerarter	1,8 g
Kostfibre	4,4 g
Protein	10 g
Salt	1,5 g

