

Gammeldags sigtebrød – med rugsigte

OPSKRIFT SERVICE

Rugsigtemel	2.400 g
Hvedemel	2.400 g
IREKS EKO RUGSUR	200 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	120 g
IREKS HVEDESUR	80 g
Salt	100 g
Gær	80 g
Vand (ca.)	2.800 g

Æltetid:	15 min. langsomt
Dejtemp.:	28 – 30 °C
Liggetid:	Ca. 20 – 30 min.
Dejvægt:	800 g (10 stk. i træramme).
Rasketid:	Ca. 60 min.
Bagetemp.:	Damp og indbagning som normalt for rugbrød, bages evt. de sidste 10 min. med overplade.
Bagetid:	Ca. 60 min.
Frengangsmåde:	Efter liggetiden slås brødene korte op og lægges i træramme; 2 x 5. De prikkes med "Pindsvin/ Svigermor", raskes og bages.

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



Fortsættes på bagsiden

Ingredienser

Rugmel (31 %), **hvedemel**, vand, maltekstrakt (**bygmalt**, vand), **hvedesurdej** (**hvedemel**, vand, starterkultur), salt tilsat jod, gær, destilleret vineddike, **fuldkornsrugmel**, syre E 270, melbehandlingsmiddel ascorbinsyre.

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	956 kJ (226 kcal)
Fedt	1,1 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	46 g
- heraf sukkerarter	3,4 g
Kostfibre	3,2 g
Protein	6,1 g
Salt	1,3 g



OPSKRIFT SERVICE

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


IREKS