

# Græskarbrød

## Poolish

Hvedemel	1.450 g
Havregryn (grovvalsede)	400 g
IREKS HVEDESUR	120 g
Gær	10 g
Vand	1.600 g

Vand, gær og IREKS HVEDESUR piskes godt sammen, derefter mænges mel i, det tildækkes og stilles på køl til dagen efter.

## Grunddej

Poolish	3.580 g
Hvedemel	3.600 g
Rugsigtemel	1.100 g
Durummel (fint)	1.100 g
Ristede græskarkerner	400 g
IREKS LYS MALT EKSTRAKT	350 g
IREKS HVEDESUR	400 g
IREKS FROST PREMIUM	200 g
Salt	200 g
Gær	100 g
Vand (ca.)	4.050 g

## Topping

Græskarkerner

---

Æltetid:	8 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 60 min. i dejkasse.
Dejvægt:	600 g
Rasketid:	På køl natten over under plastik. Trækkes ud fra køl og raskes færdig i bageriet.
Bagetemp.:	Som normalt for specialbrød.
Bagetid:	Ca. 35 min. Spjæld åbnes efter 20 min.
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden vejes dejen af og slås op som almindelige brød. De vendes i græskarkerner og sættes på melede plader. Brødene hviler på køl natten over. Inden bagning vendes de om og bages med virket op.

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, **rugmel**, **durummel**, **hvedesurdej** (hvedemel, vand, starterkultur), ristede græskarkerner (4 %), **havreflager**, maltekstrakt (**bygmalt**, vand), salt tilsat jod, gær, **hvedegluten**, emulgator E 472e, **hvedemaltmel**, rapsolie, melbehandlingsmiddel askorbinsyre

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

Energi	994 kJ (235 kcal)
Fedt	3,1 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,7 g
Kulhydrat	42 g
- heraf sukkerarter	2,5 g
Kostfibre	2,9 g
Protein	8,6 g
Salt	1,4 g



**OPSKRIFT SERVICE**

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

  
**IREKS**