

Økologisk fordej

| | |
|--------------------|---------|
| Økologisk hvedemel | 2.000 g |
| ØKO-BROTMALZ | 250 g |
| Salt | 20 g |
| Gær | 10 g |
| Vand (ca.) | 1.100 g |

Æltetid: 2 min. langsomt + 4 min. hurtigt

Dejtemp.: 24 °C

Liggetid: Ca. 30 min. derefter natten over på køl 3 – 7 °C i dejkasse med låg

Fremgangsmåde: Anvendes med 15 – 30 % på dejen eller 200 – 500 g pr. l vand

OPSKRIFT SERVICE



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

The IREKS logo consists of a stylized, dark red or maroon symbol above the word 'IREKS' in a bold, sans-serif font. The symbol resembles a flame or a drop with a pointed top and a rounded bottom.

IREKS