

# Økologiske durumbrød og -stykker

**Fordej** 3.280 g  
Se separat opskrift

**Iblødsætning**  
Økologiske hvedekerner 1.000 g  
ØKO-BROTMALZ 300 g  
Vand 1.000 g

Sættes i blød dagen før i koldt vand eller tre timer  
før i 70 °C varmt vand

**Grunddej**  
Fordej 3.280 g  
Iblødsætning 2.300 g  
Økologisk durummel 5.000 g  
Økologisk durum fuldkornsmel 2.000 g  
ØKO FRIMAT 350 g  
IREKS BIO RUGSUR 100 g  
Salt 220 g  
Gær 160 g  
Vand (ca.) 4.500 g

**Topping**  
Økologisk durum fuldkornsmel

---

Æltetid: 8 min. langsomt + 8 min. hurtigt

Dejtemp.: 24 °C

Liggetid: Ca. 45 – 60 min. i dejen

Dejvægt: Brød: 600 g  
Stykker: 100 g

Hviletid: Ca. 15 min. afvejet

Opslåning: Brød: foldes som spandauer x 2  
Stykker: hakkes af

Rasketid: Ca. 60 min.

Fortsættes på bagsiden

OPSKRIFT SERVICE



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

The logo consists of a stylized, dark red flame or drop shape above the word 'IREKS' in a bold, dark red, sans-serif font.

IREKS

- Bagetemp.: Som normalt for specialbrød
- Bagetid: Brød: ca. 35 – 40 min. Spjæld åbnes efter 20 min.  
Stykker: ca. 20 – 25 min. Spjæld åbnes efter 15 min.
- Topping: Brød: 7 g  
Stykker: 3 g
- Fremgangsmåde: Brød: foldes som en spandauer x 2, raskes på virket på plader drysset med økologisk durum fuldkornsmel, vendes inden afbagning.  
Stykker: vendes i økologisk durum fuldkornsmel, raskes og bages.

**Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød:**

Energi	997 kJ (235 kcal)
Fedt	1,1 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	45,7 g
- heraf sukkerarter	2,5 g
Kostfibre	4,0 g
Protein	8,5 g
Salt	1,5 g

**Beregnet næringsværdi pr. 100 g stykker:**

Energi	1.008 kJ (238 kcal)
Fedt	1,1 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	46,2 g
- heraf sukkerarter	2,5 g
Kostfibre	4,1 g
Protein	8,6 g
Salt	1,4 g



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

