

Økologiske mørke brød og stykker

Fordej

Se separat opskrift 1.640 g

Grunddej

| | |
|------------------------|---------|
| Fordej | 1.640 g |
| Økologisk hvedemel | 3.000 g |
| Økologisk halvsigtemel | 1.000 g |
| ØKO FRIMAT | 200 g |
| ØKO-BROTALZ | 125 g |
| IREKS BIO RUGSUR | 75 g |
| ØKO-RUGOMALT | 30 g |
| Salt | 110 g |
| Gær | 80 g |
| Vand (ca.) | 2.700 g |

Topping

Økologisk rugmel

| | |
|------------|---|
| Æltetid: | 10 min. langsomt + 6 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: | Formes / foldes forsigtigt uden direkte opslåning (undgå at presse for meget luft ud af dejen) |
| Rasketid: | Ca. 60 min |
| Bagetemp.: | Som normalt for specialbrød |
| Bagetid: | Brød: 35 – 40 min. Spjæld åbnes efter 20 min. Stykker: 20 – 22 min. Spjæld åbnes efter 15 min. |

OPSKRIFT SERVICE



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

Fortsættes på bagsiden

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

IREKS

Topping: Brød: 7 g
Stykker: 3 g

Fremgangsmåde: Brød og stykker raskes på plader drysset med økologisk rugmel, vendes om inden afbagning.

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød:

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Energi | 996 kJ (235 kcal) |
| Fedt | 1,1 g |
| - heraf mættede fedtsyrer | 0,2 g |
| Kulhydrat | 47,2 g |
| - heraf sukkerarter | 3,0 g |
| Kostfibre | 3,5 g |
| Protein | 7,3 g |
| Salt | 1,5 g |

Beregnet næringsværdi pr. 100 g stykker:

| | |
|---------------------------|---------------------|
| Energi | 1.092 kJ (258 kcal) |
| Fedt | 1,2 g |
| - heraf mættede fedtsyrer | 0,2 g |
| Kulhydrat | 51,7 g |
| - heraf sukkerarter | 3,3 g |
| Kostfibre | 4,0 g |
| Protein | 8,0 g |
| Salt | 1,6 g |



OPSKRIFT SERVICE



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


IREKS