

# Seeds & Grains barer

## m. choko og kokos

IREKS SEEDS & GRAINS	1.200 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	200 g
Mandlersplitter	500 g
Chokolade stykker	400 g
Kokos	400 g
Rørsukker	400 g
Vand (ca.)	450 g

- Æltetid:** Max. 1 min. langsomt
- Dejvægt:** 1.750 g i IREKS kantramme 20 x 60 cm (opskriften passer til to kantrammer)
- Opslåning:** Massen fordeles i kantrammen og glattes ud.
- Bagetemp.:** 175 °C, indsættes med damp
- Bagetid:** Ca. 25 – 30 min.
- Topping:** Ingen
- Fremgangsmåde:** Bland alle de tørre ingredienser sammen og tilsæt derefter IREKS LYS MALTEKSTRAKT og vand. Det hele røres sammen i max. 1 min. Massen fordeles i kantrammen (20 x 60 cm)



OPSKRIFT SERVICE

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

  
**IREKS**