

Gluten FRI

Specialbrød, kernebrød,
muffins og brownies



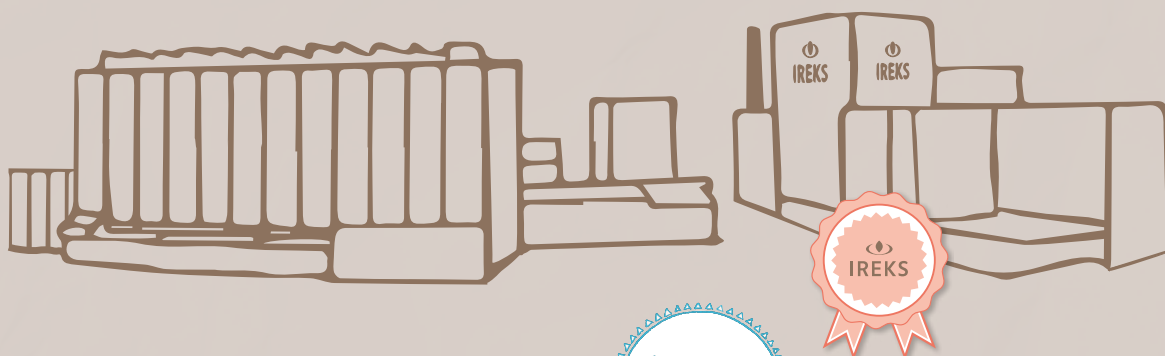
GLUTENFRIE BAGEBLANDINGER FRA IREKS

Brød og andet bagværk er en grundsten i kosten for en stor del af befolkningen og spises flere gange om dagen. Derfor er det vigtigt at tilbyde et alternativ til glutenholdigt bagværk til dem, som lider af cøliaki og ikke kan indtage gluten – og også til dem, der gerne vil undgå gluten af andre årsager.

Giv dine kunder muligheden for at vælge lækkert og smagfuldt glutenfrit bagværk!

Kontakt din IREKS-konsulent for at høre mere om vores glutenfrie produkter.

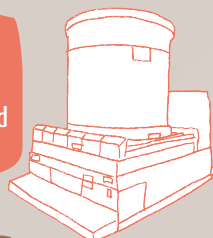
DEN HØJESTE SIKKERHED – IREKS-GARANTI



1| Vi bruger særligt udvalgte glutenfri råvarer af høj kvalitet.



2| Bearbejdningsprocessen foregår i særlige lukkede batch-beholdere for at undgå krydskontaminering med råvarer, der indeholder gluten.



3| Vi undersøger alle glutenfrie partier i vores eget laboratorie.



TIP

For cøliaki-patienter er det især vigtigt at få tilført kostfibre. Derfor bliver det taget godt imod, hvis man til grunddejen tilsætter frø, som hørfrø og solsikkekerner, eller tørret frugt. Glutenfrit bagværk kan også beriges med toppings, som for eksempel kokos, mandler, hasselnødder og frø.

VIGTIGT:
Tilsæt kun verificerbart glutenfri råvarer

Gluten FRI

SINGLUPLUS

til bagning af glutenfrie brød

Kvalitetsfordele:

- Skorpe- og krummefarve typisk for brød
- Rigtig god volumen på det færdigbagte brød
- Rigtig god friskholdning

Opskrift:

SINGLUPLUS	2.000 g
Olie	80 g
Gær	80 g
Vand (18 - 20 °C), ca.	1.760 g
<hr/>	
Totalvægt	3.920 g

Æltetid: 2 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.: 26 °C
Liggetid: Ingen
Dejvægt: Brød: 400 g

Baguetter: 200 g

Opslåning: Brød/baguetter

Topping: SINGLUPLUS

Rasketid: 40 - 50 min.

Fremgangsmåde: Ingredienserne æltes sammen med dejkrog. Dejen formes til brød eller baguetter, vendes i det overskydende SINGLUPLUS, raskes og bages.

Bagetemp.: 175 - 220 °C

Bagetid: Brød: 32 - 35 min.

Baguetter: Ca. 22 min.

Indsættes med damp som normalt for specialbrød.



Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød:

Energi	933 kJ (221 kcal)
Fedt	2,7 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,3 g
Kulhydrat	41,2 g
- heraf sukkerarter	3,2 g
Kostfibre	4,5 g
Protein	5,7 g
Salt	1,3 g

SOFT SEED BREAD GLUTEN-FREE

til bagning af mørke, glutenfrie brød med frø og kerner

Kvalitetsfordele:

- Skorpe- og krummefarve typisk for mørkt brød
- Kraftig, aromatisk brødsmag
- Rigtig god friskholdning

Opskrift:

SOFT SEED BREAD GLUTEN-FREE	2.500 g
Gær	87 g
Vand, ca.	1.625 g
<hr/>	
Totalvægt	4.212 g

Æltetid: 2 min. langsomt + 6 min. hurtigt

Dejtemp.: 22 °C

Liggetid: Ingen

Dejvægt: 700 g i form (10 x 10 x 18 cm)

Rasketid: Ca. 45 min.

Fremgangsmåde: Ingredienserne æltes sammen. Dejen vejes af i forme, glattes ud, raskes og bages.

Bagetemp.: 230 °C > 200 °C, dampes som normalt for rugbrød, spjæld åbnes efter 2 min.

Bagetid: 40 - 45 min.
(kernetemperatur på 96 °C)



Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød:

Energi	1249 kJ (299 kcal)
Fedt	14,3 g
- heraf mættede fedtsyrer	2,8 g
Kulhydrat	33,5 g
- heraf sukkerarter	3,1 g
Kostfibre	4,3 g
Protein	6,9 g
Salt	1,3 g

MUFFIN-MIX GLUTENFRI

til bagning af glutenfrie muffins og kager

Kvalitetsfordele:

- Indbydende og naturlig krummefarve
- Rigtig god og behagelig smag
- Rigtig god friskholdning

Opskrift:

MUFFIN-MIX GLUTENFRI	1.000 g
Helæg	500 g
Olie	350 g
Vand	150 g
<hr/>	
Totalvægt	2.000 g

Chokomuffins

Smeltet chokolade	400 g
Røres med det sidste minut	

Røretid: 3 min.

Dejvægt: 60 g

Form: Muffinform

Fremgangsmåde: Ingredienserne røres sammen, massen fordeles i muffinforme og bages. Det sidste minut tilsættes evt. smeltet chokolade eller bær.

Bagetemp.:

Som normalt for muffins / kager (ca. 180 °C)

Bagetid:

Ca. 20 min.



IREKS BROWNIE

til bagning af glutenfrie brownies

Kvalitetsfordele:

- Meget saftig krumme, typisk for brownies
- Meget mørk, intensiv krummefarve
- Rigtig god friskholdning

Opskrift:

IREKS BROWNIE	2.500 g
Helæg	190 g
Olie	400 g
Vand	475 g
<hr/>	
Totalvægt	3.565 g
Evt. valnødder	375 g

Røretid: 3 min.

Dejvægt: Opskriften passer til en kantplade 45 x 60 x 5 cm

Form: Deles i 8 x 10 cm

Fremgangsmåde: Efter endt røretid tilsættes evt. valnødder og dejen fordeles i formene.

Bagetemp.: Som normalt for skærekager (ca. 170 °C)

Bagetid: 17 - 19 min.



Når kagen efter bagning er afkølet, overtrækkes den med ganache og stilles på køl til ganachen har sat sig. Derefter deles den i 8 x 10 cm og pyntes efter ønske.

Ganache (til en kantplade)

Fløde	250 g
Ægte mørk chokolade	250 g

Fløden bringes i kog. Den tages af varmen og hældes over chokoladen. Massen røres blank og er klar til brug.