

IREKS SINGLUPLUS SPECIAL

Gluten
FRITT



IREKS SINGLUPLUS SPECIAL

Mix för tillverkning av glutenfritt bröd med fröblandning

kan
tillverkas
utan ligg tid

Processfördelar:

- mångsidiga möjligheter för bearbetning
- mycket goda degegenskaper
- enkel och tillförlitlig tillverkning

Kvalitetsfördelar:

- skorpan färg och inkråmets färg, typisk för bröd
- aromatisk smak, typisk för bröd
- mycket bra volym
- mycket bra färskhållning

Recept:

IREKS SINGLUPLUS SPECIAL	10 000 g
Vegetabilisk olja	400 g
Salt	180 g
Jäst	300 g
Vatten, ca.	8 600 g

Totalvikt 19 480 g

Körtid:	2 + 6 min.
Degtemp.:	26 °C
Ligg tid:	Ingen
Degvikt:	500 g
Viltid:	Ingen
Uppslagning:	Formbröd eller fristående
Topping:	Solroskärnor, sesamfrö, linfrö, pumpakärnor och majsgrön (lika delar)
Jästid:	40-45 min.
Baktemp.:	240 °C, fallande, med ånga
Baktid:	40-45 min.

100 g bröd innehåller:

Energi	1100 kJ (262 kcal)
Fett	9,2 g
varav mättat fett	1,3 g
Kolhydrat	33,6 g
varav sockerarter	3,4 g
Fiber	7,3 g
Protein	7,7 g
Salt	1,3 g

