

# SINGLUPLUS



# SINGLUPLUS

## Det glutenfria brödet rikt på kostfiber

### Processfördelar:

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

### Kvalitetsfördelar:

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

Aromatisk smak,  
typisk för bröd

### Recept:

SINGLUPLUS	10000 g
Vegetabilisk olja	400 g
Jäst	400 g
Vatten (18 °C. - 20 °C.), ca.	8800 g
Total vikt	19600 g

Körtid:	2 + 6 min.
Degtemperatur:	26 °C.
Liggid:	Ingen
Degvikt:	450 g
Viltid:	Ingen
Uppslagning:	Formbröd eller fristående
Jästid:	40 - 45 min.
Baktemperatur:	240 °C., fallande, med ånga
Baktid:	40 - 45 min.

\* Ingen användning av ägg eller äggprodukter, mjölk eller mjölkprodukter

### 100 g bröd innehåller:

Energi	927 kJ (220 kcal)
Fett	2,9 g
varav mättat fett	0,5 g
Kolhydrat	39,2 g
varav sockerarter	3,0 g
Fiber	6,8 g
Protein	5,8 g
Salt	1,4 g

# SINGLUPLUS

## The gluten-free bread rich in dietary fibre

### Processing advantages:

- versatile processing possibilities
- very good dough properties
- simple and reliable production

### Quality advantages:

- crust colour and crumb colour, typical for bread
- very good volume of baked goods
- very good freshkeeping

very  
aromatic taste,  
typical for  
bread

### Recipe:

SINGLUPLUS	10.000 kg
Vegetable oil	0.400 kg
Yeast	0.400 kg
Water (18° C - 20° C), approx.	8.800 l
Total weight	19.600 kg

Mixing time:	2 + 6 minutes
Dough temperature:	26° C
Bulk fermentation time:	none
Scaling weight:	0.450 kg
Intermediate proof:	none
Processing:	tin bread or oven bottom bread
Final proof:	40 - 45 minutes
Baking temperature:	240° C, dropping, giving steam
Baking time:	40 - 45 minutes

\* no use of eggs and egg products, milk and milk products

### 100 g bread contain:

Energi	927 kJ (220 kcal)
Fat	2.9 g
of which saturates	0.5 g
Carbohydrate	39.2 g
of which sugars	3.0 g
Fibre	6.8 g
Protein	5.8 g
Salt	1.4 g



IREKS GmbH  
Lichtenfelser Str. 20  
95326 Kulmbach  
GERMANY  
Tel.: +49 9221 706-0  
Fax: +49 9221 706-306  
ireks@ireks.com  
www.ireks.com

### IREKS Konsulenter:

Rickard Persson  
Bil: +46 70 576 44 82  
rickard.persson@ireks.com

Jesper Dahlskog  
Bil: +46 70 575 25 31  
jesper.dahlskog@ireks.com

Emil Nilsson  
Bil: +46 70 631 25 16  
emil.nilsson@ireks.com

Gluten  
FRITT

