



IREKS Green Spelt



Mjölblandning för bakning av aromatiska specialiteter med spelt och omogen spelt



Vad är omogen spelt?

Omogen spelt är inget annat än spelt som skördas i halvmoget skick.

Innan spelt-axen mognar och fortfarande är gröna, skördas de av lantbrukaren.

De skördade kornen torkas sedan över bokvedsrök i omogen spelt-torkugnsanläggningar, detta för hållbarhetens skull.

Men hur kom man på idén att skörda spelten i förtid?

Under 1600-talet rådde många års missväxt, och det är där som den omogna spelten har sitt ursprung. Bönderna drabbades av många torrperioder och regniga, kalla somrar.

Man bestämde sig för att skörda den halvmogna spelten och torka den, innan allting blev förstört. Den omogna spelt man fick fram äts främst som förstärkning i soppor.

Vad är det som gör den omogna spelten så speciell?

Aromen. Kornen får en mycket individuell smak genom ugnstorkningsprocessen, som än idag sker med bokved, precis som förr. Smaken är lätt nötig, men kraftigt rökig det är detta som är skillnaden.

Vad kommer den omogna spelten ifrån?

Den omogna spelten i IREKS GREEN SPELT odlas av utvalda lantbrukare. Det säkerställer en jämn och hög kvalitet.

Varför kombinera omogen spelt med spelt?

Den omogna spelten i sig har låga baktekniska egenskaper och skulle inte smaka något om den användes ensam. Kombinationen av spelt och omogen spelt utgör en perfekt harmoni, och den är ett populärt alternativ till vitt bröd. Spelt är en uppskattad produkt hos konsumenterna sedan många år tillbaka, och nu firar även den omogna spelten sin comeback som stomme i sallader, soppor och burgare bland vegetarianer och veganer.

Vad är det som är så särskilt med bakprodukter med spelt och omogen spelt?

Det ligger i de båda ingredienserna speltmjöl och omogen spelt i form av krossat omogen fullkornsspelt, omogen fullkornsspeltmjöl och torkad surdeg av omogen fullkornsspelt. Med den här kombinationen kan man få fram bakprodukter som har en alldeles särskild arom och en omisskännlig smak.

Förstklassig omogen spelt (krossat omogen fullkornsspelt, omogen fullkornsspeltmjöl och torkad surdeg av omogen fullkornsspelt) från kontrakterade odlare - kombinerad med bästa speltmjöl

- traditionellt spannmål från tyska, kontrakterade odlare
- råvaror perfekt avstämda mot varandra i konstant kvalitet
- möjliggör framtagning av ett mångsidigt produktsortiment
- omogen spelt och spelt som populärt alternativ till vete

Med exklusiv surdeg av omogen fullkornsspelt

- unik konkurrensfördel inom surdeg
- präglar produkternas mycket intensiva karaktär av omogen spelt
- ger brödet en angenäm syrighet

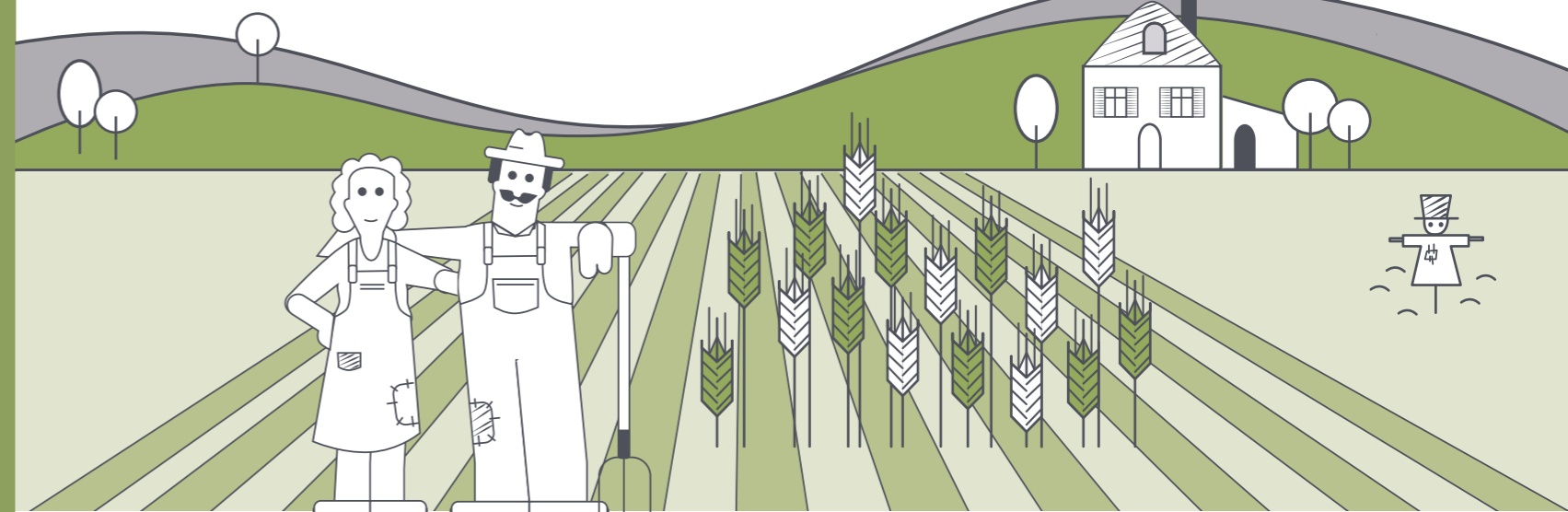
Hög bearbetnings säkerhet med beaktande av individuella processer

- avstämt mot kraven i modern bagerimiljö
- lätthanterade degar
- konstant kvalitet för varaktigt goda bakresultat

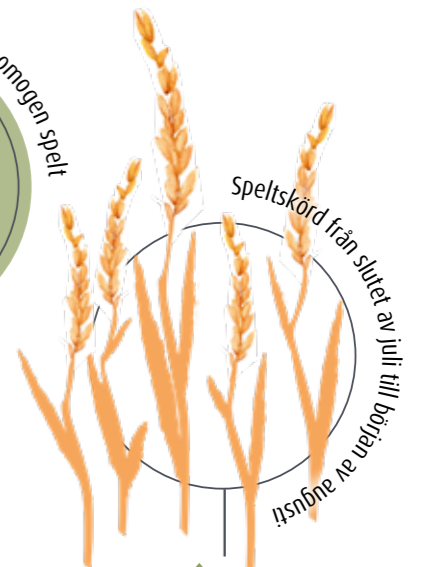
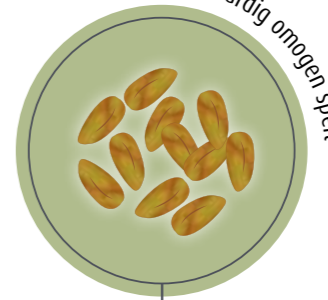
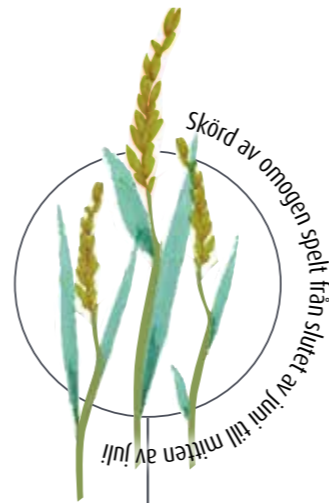
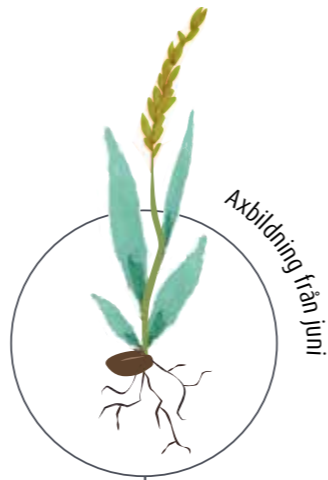
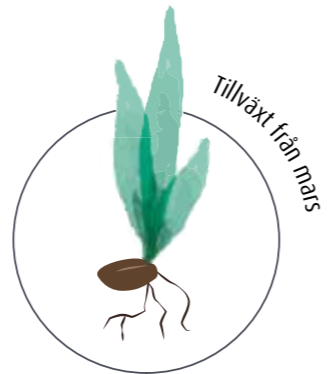
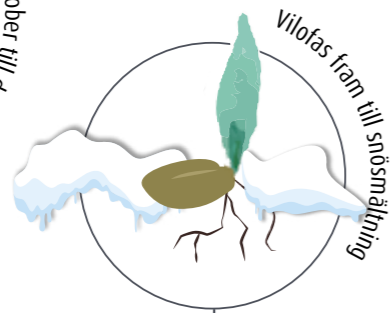
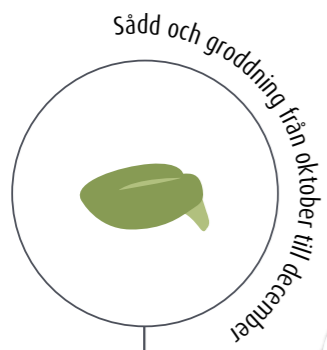
Den omisskännliga omogna spelten präglar den särskilda karaktären hos brödet

- lätt rökig smak genom traditionell ugnstorkning över bokvedsträ
- saftigt-mjukt inkråm
- övertygar med utmärkt hållbarhet
- tilltalande komplement till sortimentet

IREKS
Green Spelt



Utvecklingen hos den omogna spelten

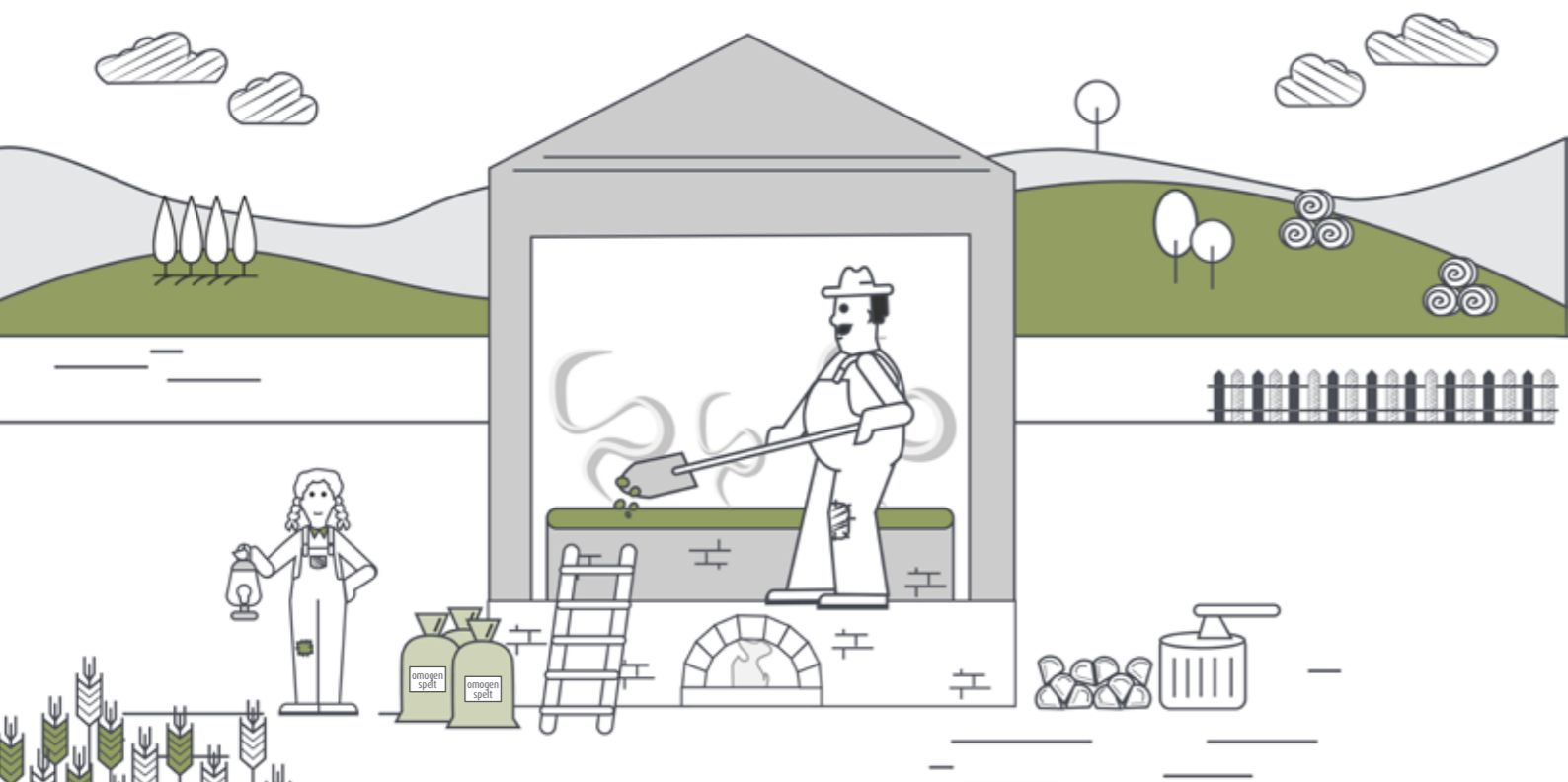




Historisk torkning

Tidigare var ugnstorkningen av den omogna spelten ett traditionellt hantverk. Den omogna spelten kom nyskördad, direkt från åkern, och placerades i torkugnar. Man rökte den över bokträ. För att den omogna spelten skulle torka jämnt, måste man vända den med träskyfflar under flera timmars tid. Den rök som bildades steg uppåt till flera meters höjd och talade om för grannbyarna att nu torkas det. Det var många som kom förbi för att titta på under torkningen, eller bara för att få en pratstund.

Idag torkas den omogna spelten i moderna anläggningar. Vändningen görs med maskiner, och resultatet blir jämnt. Traditionen att röka omogen spelt över bokträ har i alla fall fått leva kvar. Även idag är det människor som sköter elden och fyller på med ved.



Spelt Bullar

med IREKS GREEN SPELT

Speltnmjöl	5000 g
IREKS GREEN SPELT	5000 g
Vegetabilisk olja	200 g
Salt	200 g
Jäst	200 g
Vatten, ca.	6500 g
Total vikt	17100 g

Körtid:	7 + 4 min.
Degtemp.:	26 °C.
Liggid:	15 min. i back
Degvikt:	2100 g/bräck
Viltid:	15 min.
Uppslagning:	Bräck i rundrivaren

Jästid:	Ca. 60 min. eller i kylen övernatten
Baktemp.:	240 °C., fallande till 210 °C., med ånga
Baktid:	Ca. 22 min.
Tillvägagångssätt:	Bräck bullarna, doppa dem i önskad topping, sätt av på hålplåt.
Topping:	IREKS GREEN SPELT



Spelt Subs

med IREKS GREEN SPELT och BACKEXTRAKT

Speltnmjöl	5000 g
IREKS GREEN SPELT	5000 g
BACKEXTRAKT	400 g
Vegetabilisk olja	800 g
Salt	200 g
Jäst	500 g
Vatten, ca.	5400 g
Totalvikt	17300 g

Körtid:	7 + 4 min.
Degtemp.:	26 °C.
Liggid:	15 min.
Degvikt:	120 g
Viltid:	ingen
Uppslagning:	Kavla ut degen på kavlingsmaskinen till ca. 10 mm och skär ut i önskad storlek (10 x 8 cm)

Jästid:	Ca. 60 min. eller i kylen övernatten
Baktemp.:	220 °C., fallande till 210 °C., med lite ånga
Baktid:	10 - 12 min.
Tillvägagångssätt:	Kavla ut och skär ut i önskad storlek, spreja med vatten och doppa i sesamfrö.
Topping:	Sesam





Spelt Crusty Bröd

med IREKS GREEN SPELT

Speltmjöl	5000 g
IREKS GREEN SPELT	5000 g
Vegetabilisk olja	200 g
Salt	200 g
Jäst	200 g
Vatten, ca.	6500 g
Total vikt	17100 g

Körtdid:	7 + 4 min.
Degtemp.:	26 °C.
Liggtid:	30 min.
Degvikt:	600 g
Viltid:	ingen
Uppslagning:	Som limpor

Jästid:	Ca. 60 min. eller i kylen övernatten
Baktemp.:	230 °C., fallande till 200 °C., med ånga
Baktid:	30 - 35 min.
Tillvägagångssätt:	Efter liggtiden väg upp degen, riv bröden och slå upp bröden rull toppingen, sätt av bröden på plåt jäs och baka av.
Topping:	IREKS GREEN SPELT





IREKS
Green Spelt

