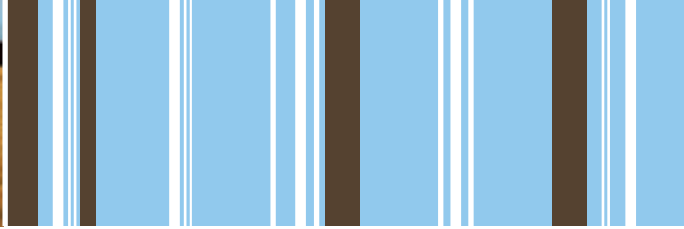


Malt Bread Mix



IREKS

Malt Rågbröd

Vatten	1000 g
Rågmjöl, grovt	800 g
SAFTKORN	400 g
Solrosfrö	200 g
MALT BREAD MIX	175 g
Vetemjöl, starke	100 g
Linfrö	50 g
Jäst	50 g
Salt	30 g
Total vikt	2805 g



Körtid:	10 + 3 min.
Degtemperatur:	26 °C.
Liggtid:	60 min.
Arbetsanvisning:	Körs som ett Dansk rågbröd.
Ingångstemperatur:	220 °C. med ånga
Baktemperatur:	ca. 190 °C.
Baktid:	ca. 60 min.

Näringsvärde: 100 g Malt Rågbröd (utan topping)	
Energi	1020 kJ/241 kcal
Protein	9,1 g
Kolhydrater	38,8 g
varav sockerarter	1,6 g
Fett	5,5 g
varav mättat fett	1,1 g
Kostfiber	6,1 g
Natrium	0,5 g

Malt Bulle/Bröd

Vatten	1000 g
Vetemjöl, starke	910 g
Rågmjöl, grovt	525 g
MALT BREAD MIX	160 g
Solrosfrö	180 g
Linfrö	90 g
Jäst	64 g
Salt	32 g
FLYTANDE RÅGSUR	28 g
Total vikt	2989 g



Körtid:	4 + 6 min.
Degtemperatur:	28 °C.
Liggtid:	10 min.
Arbetsanvisning:	Kavla ner till ca. 8 mm naggas, strö över grovt rågmjöl, sporra ut till önskad storlek.
Jäs i jäskåp ca. 45 min.	
Ingångstemperatur:	240 °C. med ånga
Baktemperatur:	ca. 190 °C.
Baktid Malt Bulle:	ca. 10 - 12 min.
Baktid Malt Bröd:	ca. 30 min.

Näringsvärde: 100 g Malt Bulle/Bröd (utan topping)	
Energi	1090 kJ/257 kcal
Protein	10,1 g
Kolhydrater	42,1 g
varav sockerarter	1,3 g
Fett	5,4 g
varav mättat fett	1,0 g
Kostfiber	4,9 g
Natrium	0,5 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 26 16
emil.nilsson@ireks.com