

IREKS Mediterrano

WITH ONIONS, TOMATOES, HERBS AND SPICES

Kryddigt, krispigt och läckert!

Med inspiration taget från det gröna medelhavsköket, med solmogna tomater, mängder med örter och kryddor så har IREKS utvecklat en ny och kryddrig blandning speciellt till matbröd och bakade tilltugg - **IREKS MEDITERRANO**.

Sätt extra krydda på den kommande grillsäsongen med krispiga och läckra baguetter, ciabattor och smörgåsalternativ bakade med **IREKS MEDITERRANO**, eller varför inte ge dina korvbröd eller hamburgerbröd en ny kryddig twist.

Gör smakrika och inbjudande croissanter, pizzasnäckor och andra „to go” produkter med typiska sydländska smaker. Genom att lägga till andra ingredienser skapar man snabbt ett komplett och varierat snacksortiment.

Släpp kreativiteten lös!

IREKS MEDITERRANO bjuder på oanade möjligheter:

- Innehåller torkad paprika, torkad lök, tomatpulver samt en mix av torkade örter och kryddor
- Inget tillsatt salt
- Lämplig för kavlade degar



11.20 | 750 | 6160404 5

Hamburgare

med IREKS MEDITERRANO, IREKS VOLYM och IREKS MJUK



Vetemjöl	7000 g
IREKS MEDITERRANO	3000 g
IREKS VOLYM	100 g
IREKS MJUK	100 g
Vegetabilisk olja	400 g
Salt	200 g
Jäst	300 g
Vatten (ca.)	5600 g
<hr/> Totalvikt	<hr/> 16700 g

Körtid: 8 + 3 min.

Degtemp.: 25 - 26 °C.

Liggtid: Ca. 15 min.

Degvikt: 3000 g pr. bräck

Jästid: 60 - 70 min.

Baktemp.: 190 °C., med lite ånga

Baktid: Ca. 12 min.

Tillvägagångssätt: Hamburgarna rives runda och sätts av på plåt. Låt de vila i ca. 30 min., tryck till dem, fukta med vatten, doppa i önskad topping. Jäs och baka av.

Topping variationen: IREKS CORN BREAD TOPPING
Sesam

Korvbröd

med IREKS MEDITERRANO, IREKS VOLYM och IREKS MJUK



Vetemjöl	7000 g
IREKS MEDITERRANO	3000 g
IREKS VOLYM	100 g
IREKS MJUK	100 g
Vegetabilisk olja	400 g
Salt	200 g
Jäst	300 g
Vatten (ca.)	6800 g
<hr/> Totalvikt	<hr/> 17900 g

Körtid: 8 + 3 min.

Degtemp.: 25 - 26 °C.

Liggtid: Ca. 15 min.

Degvikt: 1750 g pr. bräck

Jästid: 60 - 70 min.

Baktemp.: 200 °C., med lite ånga

Baktid: Ca. 10 min.

Tillvägagångssätt: Korvbröden rullas avlånga och sätts på plåt, som så önskas.
Jäs och baka av.

Ciabatta med oliver med IREKS MEDITERRANO och IREKS FRYS



Vetemjöl	6000 g
IREKS MEDITERRANO	4000 g
IREKS FRYS	100 g
Svarta oliver *)	300 g
Olivolja	200 g
Salt	200 g
Jäst	150 g
Vatten (ca.)	7000 g
<hr/> Totalvikt	<hr/> 17950 g

*) tillsätt de sista 2 min.

Körtid: 3 + 11 min.

Degtemp.: 25 °C.

Liggtid: Ca. 120 min. i oljad back, vikes efter 60 min.

Degvikt: 80 - 450 g

Jästid: Ca. 30 min. under plast i bageriet

Baktemp.: 210 °C.

Baktid: 20 - 30 min. beroende på storlek

Tillvägagångssätt: Alla ingredienserna i degen blandas samman. De svarta oliverna tillsättes de sista 2 min. av blandningstiden. Efter liggtiden vändes degen ut på bordet i toppingen och delas i önskad storlekar.

Topping: IREKS CORN BREAD TOPPING

Focaccia

med IREKS MEDITERRANO och IREKS FLEX CL



Vetemjöl	7500 g
IREKS MEDITERRANO	2500 g
IREKS FLEX CL	500 g
Olivolja	500 g
Salt	200 g
Jäst	150 g
Vatten (ca.)	6000 g
<hr/> Totalvikt	<hr/> 17350 g

Körtid: 3 + 7 min.

Degtemp.: 25 °C.

Liggtid: Ca. 30 min.

Degvikt: I IREKS kapsel: 1000 - 2000 g

Viltid: Kyl över natten

Uppslagning: IREKS kapsel 20 x 60 cm

Jästid: 30 - 40 min. i bageriet

Baktemp.: 220 °C.

Baktid: 12 - 15 min.

Tillvägagångssätt: Efter liggtiden väg av degbitar i önskad storlek beroende på formarna/kapslarnar. Kavla ut degbitarna så dom nästan täcker formarna/kapslarna. Kalljäs focaccian över natt i kyl, nästa dag ta ut dom ur kylan och temperera focaccian i 30 - 40 min. Därefter pensla rikligt med olivolja, nagga focaccian med fingrarna, lägg på önskad topping och baka av.

Topping variationen: Rosmarin
Oliver
Tomater
Lök
Skinka

Grissini med IREKS MEDITERRANO



Vetemjöl	7000 g
IREKS MEDITERRANO	3000 g
Smör	300 g
Salt	200 g
Jäst	100 g
Vatten (ca.)	4700 g
<hr/> Totalvikt	<hr/> 15300 g

Körtid: 2 + 7 min.

Degtemp.: 26 °C.

Liggid: Ca. 5 min.

Degvikt: 50 g

Jästid: Ca. 45 min.

Baktemp.: 175 °C., med ånga och öppet spjäll efter 5 min.

Baktid: 25 – 30 min.

Tillvägagångssätt: Ingredienserna till degen blandas och degen rullas ut i stängar i plåtens bredd. De fuktas med vatten och rullas i den önskade toppingen.

Topping variationen: Sesam
Blå vallmo
Flingsalt
Div. frö
Div. kryddor

Frösnappare, snäckor och croissanter med IREKS MEDITERRANO och IREKS FLEX CL

**Deg**

Vetemjöl	7500 g
IREKS MEDITERRANO	2500 g
IREKS FLEX CL	500 g
Vegetabilisk olja	1000 g
Salt	200 g
Jäst	250 g
Vatten (ca.)	4500 g
<hr/>	
Totalvikt	16450 g

Inkavling

Smör/margarin	4000 g
---------------	--------

Fyllning

Tomatsås	1000 g
Strimlad skinka	800 g
Ost	200 g
<hr/>	
Totalvikt	2000 g

Körtid:	8 + 3 min.
Baktemp.:	220 °C.
Baktid:	Frösnappare: ca. 12 min. Snäcka: ca. 22 min. Croissanter: ca. 16 min.

Receptet fortsätter på motsatt sida

Tillvägagångssätt: Dela degen i 2 lika stora bitar. Kavla in 2000 g/bit smör/margarin med 3 st 3 slag, efter kavlingen dela degen i 2 bitar sätt på frys i ca. 45 min.

Frösnapare: Kavla ner degen till 3 mm i ca. 40 cm bredd. Den nedre halvan av degen stryck på färskosten, den andra halvan lägges över, stryk på med vatten och strö på med blå vallmo, därefter vänd degen. Stryk deg med vatten och strö med IREKS CORN BREAD TOPPING. Skär degen i 2 - 3 cm tjocka strimlor, med en degvikt på 70 - 80 g. Varje bit twistas och lägges på plåt.

Snäcka: Kavla ned till 3 mm i kavlingsmaskinens bredd. Lägg på krossade tomater och hackad skinka och dela till snäckor à ca. 140 g pr. st. De bör bakas i djup silikon form och beströs med IREKS CORN BREAD TOPPING.

Croissanter: Kavla ner degen till ca. 4,5 mm i kavlingsmaskinens bredd, dela med ett croissantsporre och rulla som ett horn. Croissanter kan ev. strykas med vatten och doppas i IREKS CORN BREAD TOPPING.

Topping variationen: IREKS CORN BREAD TOPPING

Blå vallmo
Sesam

Baguette

med IREKS MEDITERRANO och IREKS FLEX CL



Polish

Vetemjöl	2500 g
Jäst	40 g
Vatten (ca.)	2500 g
Totalvikt	5040 g

Deg

Vetemjöl	5000 g
Polish	5040 g
IREKS MEDITERRANO	2500 g
IREKS FLEX CL	500 g
Salt	200 g
Jäst	40 g
Vatten (ca.)	3500 g
Totalvikt	16780 g

Körtid:	7 + 3 min.
Degtemp.:	25 °C.
Liggtid:	Ca. 15 min.
Degvikt:	350 g
Viltid:	Ca. 30 min.
Uppslagning:	Som önskas
Jästid:	Kyl över natten i linneduk
Baktemp.:	220 °C., fallande till 200 °C.
Baktid:	22 - 25 min.

Receptet fortsätter på motsatt sida



- Tillvägagångssätt: Blanda alla ingredienserna till poolishen, låt den stå i 1 - 2 timmar i rumstemperatur, eller över natten i kylan.
Ingredienserna till degen blandas och efter liggtiden vänds degen ut på ett bord strött med durum. Väg upp degen i önskad storlek, slås försiktigt upp och låt degen vila. Efter viltiden långa ut baguetterna i önskad storlek, och vänds i durum.
Placera baguetterna i linneduk, sätt dem i kylan till nästa dag.
Dagen efter tages baguetterna ut från kylan och tempereras kortvarigt (15 - 20 min.) och snittas med 3 snitt.
- Topping variationen: Durum 10 g/baguette
IREKS CORN BREAD TOPPING