

Nordbrød sandwichbolle med chiafrø

Grunddej

IREKS NORDBRØD	10.000 g
Chiafrø	400 g
Gær	250 g
Vand	8.900 g

Topping

Sesamfrø, chiafrø, solsikkekerner (2:1:1)

Æltetid: 4 min. langsomt + 9 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 – 26 °C

Liggetid: Ca. 10 – 15 min. afvejet

Dejvægt: 100 g

Opslåning: Dejen rulles ned til dobbelt længde á rullebordets bredde, lægges ”over”, vendes og rulles derefter ned på 3 mm i rullebordets bredde. Rulles til sidst sammen som til snegle og skæres i stykker á ca. 100 g / stk.

Rasketid: Ca. 40 – 45 min.

Bagetemp.: Indsættes 10 °C under specialbrødtemp. (ca. 220 °C), dampes, afbages ved rugbrødsafbagnings-temp. (ca. 175 °C). Spjæld trækkes efter 3 min. og forbliver åbent under resten af bagningen.

Bagetid: Ca. 25 min. (kernetemp. 98 °C)

Topping: 3 g topping pr. stk.

Beregnet næringsværdi pr. 100 g bolle inkl. topping:

Energi	1.173 kJ (281 kcal)
Fedt	13 g
- heraf mættede fedtsyrer	1,9 g
Kulhydrat	11 g
- heraf sukkerarter	2,0 g
Kostfibre	8,8 g
Protein	26 g
Salt	1,3 g



IREKS BAGE CENTER
SKANDINAVIEN
Broenge 13
2635 Ishøj
DANMARK
Tel.: +45 43718270
Fax: +45 43718370
info@ireks.dk
www.ireks.dk


IREKS