

# Nordbrød sandwichboller

## Grunddej

IREKS NORDBRØD	10.000 g
Gær	300 g
Vand	8.600 g

## Topping

sesamfrø, hørfrø, solsikkekerner (2:1:1) 3 g  
topping / 100 g dej

Æltetid: 4 min. langsomt + 9 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 – 26 °C

Liggetid: Ca. 10 – 15 min. afvejet

Dejvægt: 100 g

Rasketid: Ca. 40 – 45 min.

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

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

Fremgangsmåde: 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.

## Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	1.209 kJ (289 kcal)
Fedt	12,5 g
- heraf mættede fedtsyrer	1,9 g
Kulhydrat	12,0 g
- heraf sukkerarter	2,5 g
Kostfibre	7,5 g
Protein	28,3 g
Salt	1,1 g



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