

Nordbrød

Grunddej

IREKS NORDBRØD	10.000 g
Gær	300 g
Vand	8.600 g

Topping

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

Æltetid:	4 min. langsomt + 9 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 – 26 °C
Liggetid:	Ca. 10 – 15 min. afvejet
Dejvægt:	350 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. 45 min. (kernetemp. 98°C)
Fremgangsmåde:	2 brød á 350 g lægges på tværs i aluform 75165 (kobberform). Snittes i midten inden bagning

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	1.099 kJ (263 kcal)
Fedt	11,4 g
- heraf mættede	1,8 g
ædtsyrer	
Kulhydrat	10,9 g
- heraf sukkerarter	2,3 g
Kostfibre	7,0 g
Protein	25,7 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