

Nordbrødboller m. skyr

OPSKRIFT SERVICE

Grunddej

Hvedemel	5.000 g
IREKS NORDBRØD	5.000 g
ROGGEN-MALZ-SAUERTEIG	200 g
IREKS FROST DIAMANT	100 g
Skyr	500 g
Salt	100 g
Gær	300 g
Vand	6.500 g

Topping

IREKS NORDBRØD

Æltetid: 4 min. langsomt + 7 min. hurtigt

Dejtemp.: 26 °C

Liggetid: Ca. 10 + 10 min.

Dejvægt: 80 g

Rasketid: Ca. 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. 20 min. (kernetemp. 98 °C)

Topping: IREKS NORDBRØD – 7 g pr. bolle

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	1.239 kJ (294 kcal)
Fedt	7,7 g
- Heraf mættede fedtsyrer	1,3 g
Kulhydrat	30,4 g
- heraf sukkerarter	2,3 g
Kostfibre	6,8 g
Protein	22,1 g
Salt	1,5 g

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



IREKS