

Nordrug snacks m. bær

Grunddej

Rugmel	2.500 g
IREKS NORDBRØD	2.500 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	175 g
Salt	50 g
Gær	100 g
Vand	4.400 g
Blåbær (frosne)	500 g
Tranebær	500 g

Topping

Sesamfrø, hørfrø, solsikkekerner (2:1:1)	650 g
--	-------

Æltetid: 15 min. langsomt

Dejtemp.: 28 °C

Liggetid: Ca. 10 min.

Dejvægt: Dejen rulles ned på 10 mm. Deles 3 x 10 cm. til stænger á 50 g (eller 3 x 3 til hapser)

Rasketid: Ca. 30 min.

Bagetemp.: Som normalt for rugbrød med damp.

Bagetid: Efter 3 min. trækkes spjældet, og der bages yderligere 20 min.

Fremgangsmåde: Dejen æltes som normalt og i det sidste minut tilsættes blåbær og tranebær. Efter liggetiden rulles dejen ud. Den deles og pensles med vand inden den dyppes i topping.

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød med topping

Energi	1.169 kJ / 279 kcal
Fedt	9,4 g
- heraf mættede fedtsyrer	1,4 g
Kulhydrat	27 g
- heraf sukkerarter	4,4 g
Kostfibre	9,3 g
Protein	17 g
Salt	1,2 g



Indeholder 12 % bær QUID

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


IREKS