

Økologisk rugbrød med IREKS EKO RUGBRØD

Grunddej

IREKS EKO RUGBRØD	10.000 g
Økologisk gær	100 g
Vand (ca.)	6.800 g

Topping

Økologiske sesamfrø

Æltetid:	20 min. langsomt
Dejtemp.:	26 °C
Liggetid:	Ca. 30 min.
Dejvægt:	1.000 g i form
Rasketid:	Ca. 60 min.
Bagetemp.:	Som normalt for rugbrød
Bagetid:	Ca. 45 min., til en kernetemperatur på 94 °C



OPSKRIFT SERVICE



IREKS NORDIC ApS
Broenge 13
2635 Ishøj
DANMARK
Tel.: +45 43718270
info@ireks-nordic.com
www.ireks-nordic.com

IREKS