

Øko Campusbrød og –stykker

Grunddej

Øko hvedemel	3.500 g
Øko durummel	3.500 g
ØKO-KÆRNESOL	3.000 g
ØKO FRIMAT	200 g
ØKO-ROGGENFERTIGSAUER	100 g
Øko olivenolie	200 g
Salt	75 g
Øko gær	180 g
Vand (ca.)	7.300 g

Topping

Øko durummel

Æltetid: 8 min. langsomt + 10 min. hurtigt

Dejtemp.: 24 °C

Liggetid: Ca. 60 – 90 min.

Dejvægt: Brød: 400 g
Stykker: 125 g

Hviletid: Ca. 90 min.

Opslåning: Brød: formes og slås let op
Stykker: vejes direkte af

Rasketid: Ca. 40 min.

Bagetemp.: Som normalt for specialbrød

Bagetid: Brød: ca. 33 min.
Stykker: ca. 20 min.

Topping: Øko durummel

OPSKRIFT SERVICE



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

Billede og næringsberegning på bagsiden


IREKS



OPSKRIFT SERVICE

**Beregnet næringsværdi pr. 100 g
øko campusbrød inkl. topping:**

Energi	1.098 kJ (260 kcal)
Fedt	3,9 g
heraf mættede fedtsyrer	0,7 g
Kulhydrat	46 g
heraf sukkerarter	1,7 g
Kostfibre	3,8 g
Protein	8,5 g
Salt	1,3 g

**Beregnet næringsværdi pr. 100 g
øko campusstykke inkl. topping:**

Energi	1.102 kJ (261 kcal)
Fedt	3,9 g
heraf mættede fedtsyrer	0,7 g
Kulhydrat	46 g
heraf sukkerarter	1,7 g
Kostfibre	3,8 g
Protein	8,5 g
Salt	1,3 g

Indhold

Hvedemel*, **durummel***, vand, **fuldkornsrugmel***, olivenolie*, salt tilsat jod, gær*, surdej* med biologisk fremstillet mælkesyre (**fuldkornsrugmel***, vand, starterkultur), **hvedegluten***, **bygmaltmel***, hørfrø*, solsikkekerner*, **havreflager***, **havremel***, **sesam***, maltekstrakt* (**bygmalt***, vand), mælkesyre, melbehandlingsmiddel askorbinsyre.

*Af økologisk kvalitet.



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



IREKS