

Øko knækbrød / grovkiks

Grunddej

Øko hvedemel	5.000 g
ØKO-KÆRNESOL	5.000 g
Øko røremargarine	1.400 g
Øko gær	200 g
Vand, koldt	Ca. 5.800 g

Topping

Øko sesamfrø
eller
Øko blå birkes

Æltetid:	4 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejvægt:	Ca. 975 g pr. plade
Rasketid:	Ca. 20 – 30 min. Inddeles derefter i ønskede størrelser.
Bagetemp.:	20 °C under normal rundstykketemperatur.
Bagetid:	Ca. 30 min. uden damp, med åbent spjæld.
Topping:	Øko sesamfrø eller øko blå birkes; 100 g pr. plade.
Fremgangsmåde:	Dejen lægges på plader og stilles under plastik i 1 time i køleskab eller ½ time i fryseskab. Rulles derefter ned på 2,2 – 1,5 mm på rullebord, lægges på fedtede netplader, rulles med pigrulle (pindsvin), stryges med vand og dryses over med sesamfrø eller blå birkes. Raskes herefter.

Denne portion giver ca. 18 plader.



OPSKRIFT SERVICE



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


IREKS