

Seeds & Grains



Seeds and grains – Perfekt harmoni



Seeds & Grains



Seeds and grains Sammanförda till ett bröd med grovtextur och delikata snacks

- rik på kostfiber
- höga halter av omättade fettsyror
- 22 % oljefröer i det färdiga brödet: Solroskärnor, Pumpakärnor, Linfrö och Sesam
- bakas utan jäst

Produkten är även anpassad för vegankost.



Seeds & Grains

SEEDS & GRAINS	10000 g
BACKEXTRAKT	800 g
Salt	220 g
Vatten, ca.	8400 g
<hr/>	
Total vikt	19420 g

Körtid:	3 - 4 min., långsamt
Degtemperatur:	25 - 26 °C.
Viltid:	ingen
Degvikt:	850 g
Liggid:	ingen
Uppslagning:	bakas i formar
Jästid:	120 min.
Baktemperatur:	180 °C., med ånga
Baktid:	ca. 90 min. (kärntemperatur på 98 °C.)

Tillvägagångssätt: Efter blandningstiden, lägg i formar och låt svälla i jässkåpet i 120 min. Baka av med ånga. Efter bakning vänd ut bröden ur formarna och låt svalna. Kan skäras efter 20 - 24 timmar.

Näringsvärde:

100 g Bröd innehåller:

Energi	1154 kJ (276 kcal)
Fett	13,6 g
varav:	
mättat fett	1,7 g
enkelomättat fett	3,9 g
fleromättat fett	8,0 g
Kolhydrat	25,0 g
varav sockerarter	3,2 g
Fiber	8,0 g
Protein	9,5 g
Salt	1,4 g



Seeds & Grains

Fitness Bars

SEEDS & GRAINS	1200 g
BACKEXTRAKT	200 g
Mandel, hackad	500 g
Tranbär	500 g
Hasselnötter, hela	150 g
Pumpakärnor	150 g
Råsocker	400 g
Vatten	400 g
Total vikt	3500 g

Körtid: 1 min. maximum
Uppslagning: placeras ut jämt i en 60 x 40 cm kapsel
Baktemperatur: 190 °C., med ånga
Baktid: ca. 30 min.

Tillvägagångssätt: Blanda alla torra ingredienser väl. Därefter tillsätt BACKEXTRAKT och vatten och blanda i max. 1 min. Platta ut den jämt i en 60 x 40 cm kapsel med papper i botten (med fördel kan även en silikonmatta användas) baka av med ånga.



Seeds & Grains

Seed Pops

SEEDS & GRAINS	10000 g
BACKEXTRAKT	800 g
Salt	200 g
Vatten, ca.	8500 g
Total vikt	19500 g

Körtid: 3 min., långsamt
Degtemperatur: 27 – 28 °C.
Svällningstid: 120 min.
Degvikt: 30 g
Liggstid: ingen
Uppslagning: runda skivor
Jästid: ingen
Baktemperatur: 180 °C., med ånga
Baktid: ca. 15 min.

Tillvägagångssätt: Efter blandningstiden, låt degen svälla i 120 min. Kavla sedan ut degen (förslagsvis mellan 2 bakplåtpapper) till en tjocklek av 9 mm, stick ut med en utstickar (6 cm Ø). För in pinnarna 2 cm in i sidan. Baka av med ånga.



IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
GERMANY
Tel.: +49 9221 706-0
Fax: +49 9221 706-306
ireks@ireks.com
www.ireks.com

IREKS Konsulenter:

Rickard Persson
Bil: +46 70 576 44 82
rickard.persson@ireks.com

Jesper Dahlskog
Bil: +46 70 575 25 31
jesper.dahlskog@ireks.com

Emil Nilsson
Bil: +46 70 631 26 16
emil.nilsson@ireks.com