

# Fun Snack m. IREKS SPELT & HONNING

OPSKRIFT SERVICE

Speltmel	5.000 g
IREKS SPELT & HONNING	5.000 g
Smør	150 g
Gær	250 g
Vand	5.200 g

- 
- Æltetid: 3 min. langsomt + 3 min. hurtigt
- Dejtemp.: Max. 24 °C
- Liggetid: Ca. 10 min.
- Dejvægt: 2.100 g
- Hviletid: Ingen
- Opslåning: Indpakkes med 25 % rulle margarine som wienerbrød
- Rasketid: Natten over på køl
- Bagetemp.: 220 °C med damp
- Bagetid: Ca. 14 – 16 min.
- Topping / fyld: Blå birkes / ost
- Alternative forslag:  
Pesto og lufttørret skinke  
Revet kartoffel og spinat.  
Det er kun fantasien, der sætter grænser.
- Fremgangsmåde: Dejen æltes og indrulles med 25 % margarine, 3 x 3 som wienerbrød. Den sættes på køl natten over eller min. 2 timer. Dejen rulles ud i en bredde af 20 cm som til frøsnapper. Den pensles med vand og drysses med ost. Stykket lægges helt over, så det nu er 10 cm bredt, og osten er i midten. Stykket pensles med vand og drysses med blå birkes. Deles i stykker á 2,5 x 10 cm som vrides. Stængerne trykkes lidt flade og bages eller sættes på køl eller frost.

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

Billede på bagsiden

  
**IREKS**



## OPSKRIFT SERVICE

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

  
**IREKS**