

Spelt- & honningbrød uden tilsat gær

OPSKRIFT SERVICE

IREKS SPELT & HONNING	5.000 g
Speltmel	5.000 g
Olie	300 g
Sukker	300 g
Bagepulver	450 g
Vand (koldt)	8.000 g

Topping

Speltmel

Æltetid: Æltes langsomt sammen til dejen er ensartet

Dejtemp.: Kold

Liggetid: Ingen

Dejvægt: 450 g

Hviletid: Ingen

Opslåning: Som små formbrød

Rasketid: Ingen

Bagetemp.: 230 °C faldende til 210 °C. Ingen damp. (bages gerne i herdown eller ovn uden blæs)

Bagetid: Ca. 30 min.

Topping: Speltmel – slås op i speltmel og drysses efterfølgende med speltmel (i alt 5 g pr. brød)

Fremgangsmåde: Alle tørre ingredienser røres sammen. Væsken tilsættes og dejen æltes kort til dejen er ensartet. Der må ikke æltes for længe. Dejen vejes af og slås op i speltmel som små brød. Brødene sigtes med speltmel, og der laves et hak i midten af hvert brød med en stålskraber. Brødene bages.

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

Næringsberegning og billede på bagsiden


IREKS

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	1.009 kJ (240 kcal)
Fedt	5,8 g
- Heraf mættet fedt	0,9 g
Kulhydrat	37 g
- heraf sukkerarter	4,5 g
Kostfibre	2,7 g
Protein	8,2 g
Salt	2,1 g



OPSKRIFT SERVICE

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



IREKS