

# Ølbrød m. IREKS SPELT & HONNING

Speltmel	5.000 g
IREKS SPELT & HONNING	5.000 g
Gær	250 g
Mørk øl (gerne porter)	3.000 g
Vand	2.200 g

## Topping

Speltmel

---

Æltetid:	4 min. langsomt + min. 4 hurtigt
Dejtemp.:	26 °C
Liggetid:	Ca. 40 min.
Dejvægt:	450 g
Hviletid:	Ca. 10 min.
Opslåning:	Som cigarformede specialbrød, fritstående på plade
Rasketid:	Ca. 50 min.
Bagetemp.:	230 °C med damp, faldende til 205 °C
Bagetid:	Ca. 25 min.
Topping:	Speltmel 5 g pr. brød
Fremgangsmåde:	Efter endt liggetid slås brødene op som specialbrød og vendes i speltmel. De sættes på plade og raskes. Brødene klippes som pindsvin med en saks inden bagning.

OPSKRIFT SERVICE

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

  
**IREKS**

Næringsværdi og billede på bagsiden

**Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:**

Energi	1.171 kJ (278 kcal)
Fedt	5,2 g
- Heraf mættet fedt	1,0 g
Kulhydrat	44 g
- heraf sukkerarter	3,4 g
Kostfibre	3,5 g
Protein	11 g
Salt	1,7 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**