

# SPELTBRØD LANGTIDSHÆVET

## Iblødsætning

Speltkerner	400 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	100 g
Vand	400 g
Totalvægt	900 g

Sættes i blød dagen før i koldt vand eller tre timer før i 70 °C varmt vand

## Grunddej

Iblødsætning	900 g
Fint speltmel	5.000 g
IREKS SPELT & HONNING	5.000 g
IREKS FROST DIAMANT	150 g
Gær	150 g
Vand (ca.)	6.800 g
Totalvægt	18.000 g

**Æltetid:** 8 min. langsomt + 4 min. hurtigt

**Dejtemp.:** 26 °C

**Liggetid:** Dejen hviler i dejkasse 1 time. Strammes op som en kuvert og sættes på køl.

**Dejvægt:** Brød: 600 g  
Stykker: 110 g

**Hviletid:** Ca. 2 – 3 timer i bageriet

**Opslåning:** Dejen vendes ud på melet bord.

Brød: vejes af, slås let op (der skal være luft i dejen) og vendes i speltmel. Sættes på plade eller afsætter.

Stykker: hakkes af klumper på 110 g og vendes i speltmel. Sættes på plade eller afsætter.

**Rasketid:** Ca. 30 – 45 min.

**Bagetemp.:** Som normalt for specialbrød fra køl

**Bagetid:** Brød: ca. 45 min. – spjæld åbent de sidste 20 min.  
Stykker: ca. 22 min. – spjæld åbent de sidste 12 min.

**Topping:** Vendes i speltmel – 10 g pr. brød, 2 g pr. stykke



Scan QR-koden og få adgang til billeder og tekst som du kan bruge i din egen markedsføring af brød og stykker med IREKS SPELT & HONNING

# IREKS SPELT & HONNING



Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød med topping (speltmel):

Energi	1.047 kJ (248 kcal)
Fedt	4,6 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,9 g
Kulhydrat	40,2 g
- heraf sukkerarter	3,3 g
Kostfibre	3,3 g
Protein	9,7 g
Salt	1,4 g

10-18 | 6211274 DK

  
**IREKS**

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

  
**IREKS**



# IREKS SPELT & HONNING

IREKS SPELT & HONNING er ikke uden grund en klassiker hos IREKS. Produktet indeholder spelt tilsat solsikkekerner, sesamfrø og honning.

IREKS SPELT & HONNING  
ER VELEGNET TIL RUSTIKKE  
BRØD OG STYKKER  
GIVER GOD  
VOLUMEN  
EGNER SIG TIL  
ALLE TYPER AF DEJFØRING  
SIKRER BAGVÆRK AF ENSARTET,  
HØJ KVALITET

I mere end 5.000 år har spelt været kendt og elsket som en værdifuld råvare. Spelt var tilbage i bronzealderen det foretrukne korn i Centraleuropa, men havde i 20. århundrede et dyk i popularitet på grund af et dårligere høst udbytte end nutidens hvede.

Nu er spelten heldigvis tilbage med sin nøddeagtige og aromatiske smag og sine værdifulde bestanddele.

## SPELTBRØD BAGT I RAMME

### Grunddej

Fint speltmel	5.000 g
IREKS SPELT & HONNING	5.000 g
Gær	250 g
Vand (ca.)	5.500 g
Totalvægt	15.750 g

**Æltetid:** 8 min. langsomt + 4 min. hurtigt

**Dejtemp.:** 26 °C

**Liggetid:** Ca. 20 min.

**Dejvægt:** Brød: 550 g  
Stykker: 2.000 g pr. bræk

**Hviletid:** Ca. 20 min.

**Opslåning:** Brød: 9 stk. i ramme som sammenbagt – snittes med x inden afbagning

Stykker: sættes på plade og trykkes med „bitavle trykker“ – eller markeres efter ønske

**Rasketid:** Ca. 50 min.

**Bagetemp.:** Som normalt for specialbrød

**Bagetid:** Brød: ca. 45 min., spjæld åbent de sidste 15 min.  
Stykker: ca. 20 min., spjæld åbent de sidste 8 min.

**Topping:** Brød: 5 g speltmel pr. brød  
Stykker: 1 g speltmel eller 5 g speltflager



Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød med topping (speltmel):

Energi	1.058 kJ (251 kcal)
Fedt	4,8 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,9 g
Kulhydrat	40,3 g
- heraf sukkerarter	3,1 g
Kostfibre	3,3 g
Protein	9,8 g
Salt	1,6 g