

# Hveder m. IREKS BLØDDEJ

Hvedemel	10.000 g
IREKS BLØDDEJ	3.000 g
Olie	1.125 g
Æg	250 g
Kardemomme	80 g
Gær	875 g
Vand	Ca. 5.500 g

Æltetid: 3 min. langsomt + 7 min. hurtigt

Dejtemp.: 26 – 28 °C

Liggetid: Ca. 15 min.

Dejvægt: Bræk 2.600 g

Hviletid: Ca. 15 min.

Opslåning: Som normalt for hveder

Rasketid: Ca. 70 min.

Bagetemp.: Ca. 200 °C

Bagetid: Ca. 20 – 22 min.



OPSKRIFT SERVICE

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

  
**IREKS**