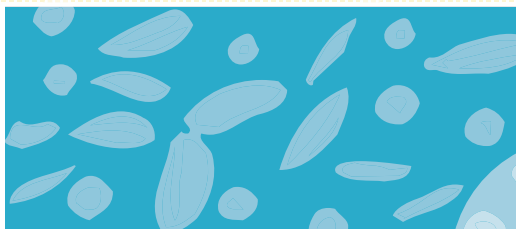




IREKS Tyrolerbröd



SMAKFULLA OCH NÄRINGSRIKA INGREDIENSER



IREKS

RECEPT FÖR BRÖD:

IREKS TYROLERBRÖD	5000 g
Vetemjöl	5000 g
Jäst	450 g
Vatten, ca.	5800 g

Total vikt 16250 g

Körtid: 4 min. sakta, 6 min. snabbt
Degtemperatur: 28 °C.
Viltid: 15 min.



IREKS Tyrolerbröd

RECEPT FÖR PANE PUGLIESE:

Fördeg:

Vetemjöl	5000 g
Jäst	10 g
Vatten	3000 g

Total vikt 8010 g

Körtid: 4 min. sakta
Degtemperatur: 24 °C.
Placeras över natten i 20 °C. ca. 16 - 18 timmar.

Bortgöring:

Fördeg	8010 g
Vetemjöl	2000 g
IREKS TYROLERBRÖD	3000 g
IREKS-VETESUR	300 g
Salt	120 g
Jäst	150 g
Vatten, ca.	4000 g

Total vikt 17580 g

Körtid: 5 + 5 min. (spiral mixer)
Degtemperatur: 24 - 26 °C.
Liggtid: ca. 60 min.
Degvikt: 900 g - 1200 g
Uppslagning: Pugliese (runda bröd)
Jästid: ca. 50 min.
Baktemperatur: 240 °C., utan ånga, sänk till 180 °C.,
efter 20 min.

Baktid: 60 - 90 min.
(första 10 min. med öppet spjäll)

Tillvägagångssätt: Efter liggtiden väg av och forma degbitarna runda. Sätt av bröden på mjölade brickor/plåt med verken ner. Före bakning vänd bröden eller snitta. Bakas utan ånga.

4 Sädslag för en balanserad kost:

VETE:

Innehåller värdefulla proteiner och är rik på stärkelse.



RÅG:

Innehåller vitaminer, mineraler och kostfiber som förlänger brödets hållbarhet.



HIRS:

En högkvalitativ ingrediens som innehåller ca. 10 % protein, samt vitaminerna B1 och B2 som är nödvändiga för kroppens ämnesomsättning.



HAVRE:

Är rikt på protein, omättade fettsyror, lecitin, mineraler samt B1 vitaminer.



IREKS

IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
GERMANY
Tel.: +49 9221 706-0
Fax: +49 9221 706-306
ireks@ireks.com
www.ireks.com

IREKS Konsulenter:

Rickard Persson
Bil: +46 70 576 44 82
rickard.persson@ireks.com

Jesper Dahlskog
Bil: +46 70 575 25 31
jesper.dahlskog@ireks.com

Emil Nilsson
Bil: +46 70 631 26 16
emil.nilsson@ireks.com