

# Chokolade-rosinstykker

## m. IREKS SPELT & HONNING

IREKS SPELT & HONNING	5.000 g
Speltmel	5.000 g
Gær	250 g
Vand	5.500 g
Store rosiner	2.300 g
Chokoladedråber	1.000 g
(tilsættes dejen de sidste 2 minutter af æltetiden)	

### Topping

Hasselnøddeflager

---

Æltetid:	4 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 10 min.
Dejvægt:	2.100 g pr. bræk
Hviletid:	Ca.10 min.
Opslåning:	Laves som håndværkere
Rasketid:	Ca. 50 min.
Bagetemp.:	Indsættes ved 230 °C med damp og ovnen skrues ned på 205 °C. Bages som rundstykker.
Bagetid:	Ca. 20 min.
Topping	Hasselnøddeflager 4 g pr. stk.
Fremgangsmåde:	Dejen vejes af og virkes op. Den presses af som håndværkere, stryges med vand og dyppes i hakkede hasselnødder. Stykkerne sættes på plade og raskes.

OPSKRIFT SERVICE

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

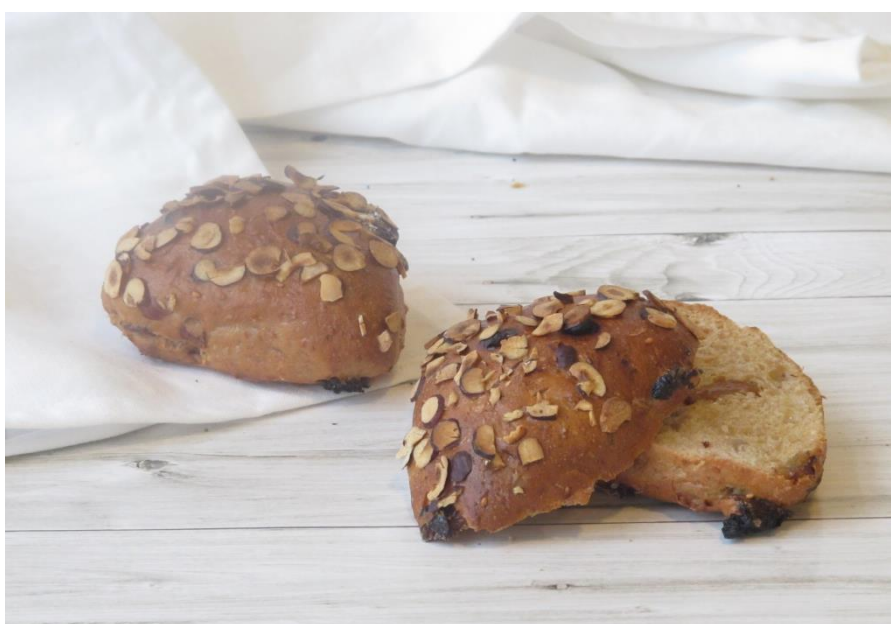


IREKS

Næringsberegning og billede på bagsiden

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

Energi	1.350 kJ (321 kcal)
Fedt	9,0 g
- Heraf mættet fedt	2,1 g
Kulhydrat	48 g
- heraf sukkerarter	14 g
Kostfibre	4,3 g
Protein	9,7 g
Salt	1,3 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**