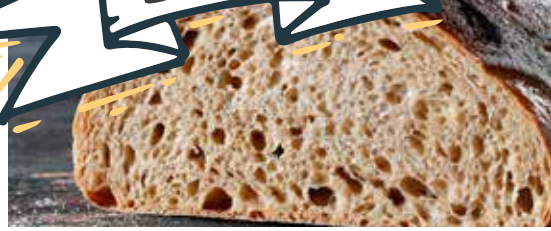


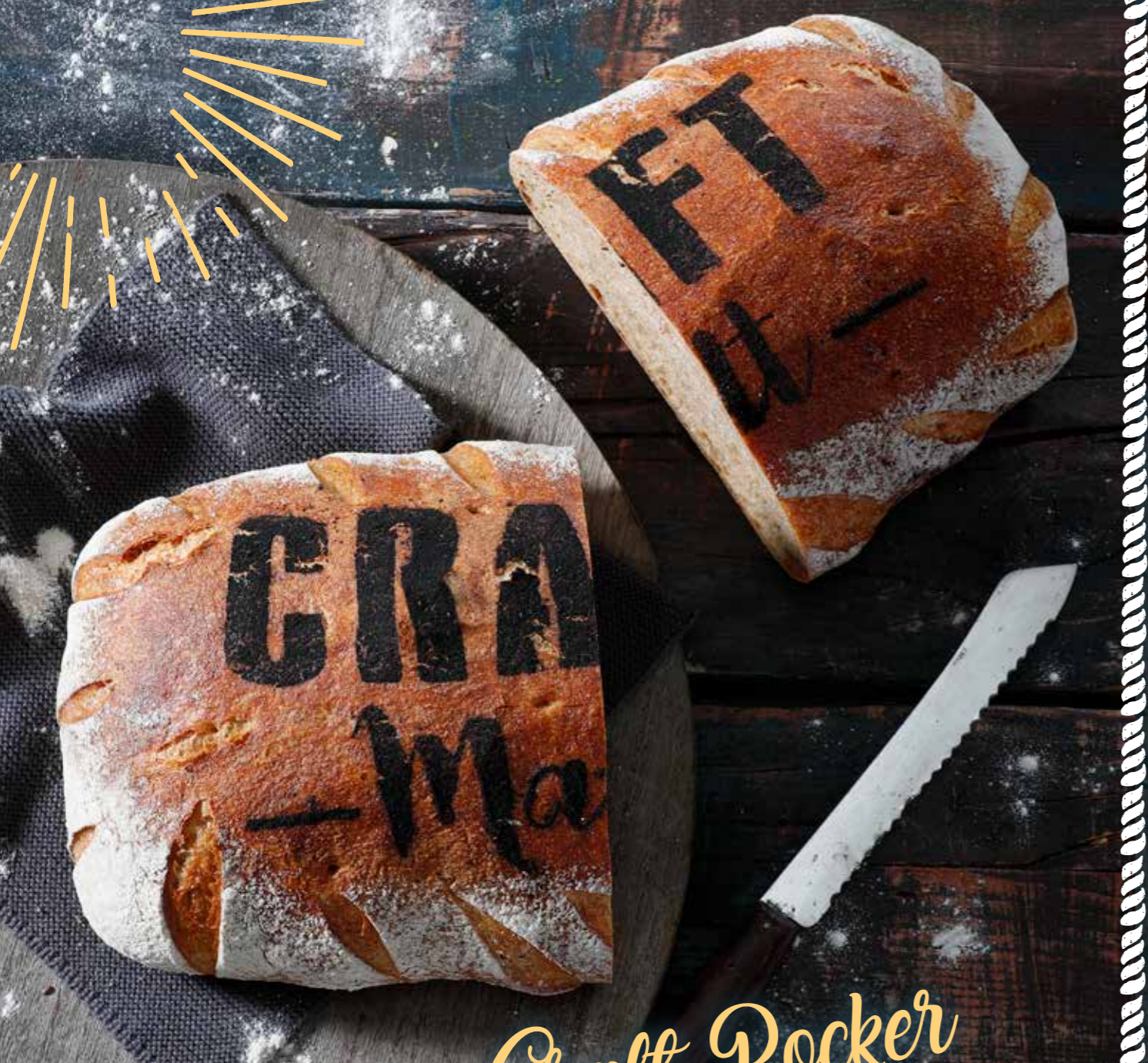
IREKS

CRAFT

— Matt —

2.0





Craft Rocker



med IREKS CRAFT MALT, IREKS FULDKORN RUGSUR og IREKS FROST PLATIN

Hvedemel	8.500 g
Rugsigtemel	1.500 g
IREKS CRAFT MALT	1.000 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	150 g
IREKS FROST PLATIN	100 g
Olie	150 g
Salt	230 g
Gær	150 g
Vand (ca.)	7.000 g
Totalvægt	18.780 g

Æltetid:	6 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemp.:	Ca. 26 °C
Liggetid:	Ca. 60 min. i dejen
Dejvægt:	800 g

Opslåning:	Foldes til aflange firkanter
Rasketid:	Natten over på køl under plastik
Bagetemp.:	Bages som normalt for specialbrød, spjældet trækkes efter 20 min.
Bagetid:	40 - 45 min.
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden vejes dejen af og foldes til aflange firkanter. Brødene lægges på melede plader og sættes på køl natten over. De tempereres i bageriet og sættes på afsætter bånd. Inden bagning lægges Craft Malt - skabelonen på og der sigtes med topping. Rugsigtemel eller ristet malt sigtes over Craft Malt - skabelon
Topping:	



Craft Rebel brød og stykker

med IREKS KÆRNESOL SPECIAL, IREKS CRAFT MALT, HVEDEBAG og IREKS FROST PLATIN

Hvedemel	7.000 g
IREKS KÆRNESOL SPECIAL	3.000 g
IREKS CRAFT MALT	1.000 g
HVEDEBAG	400 g
IREKS FROST PLATIN	200 g
Salt	100 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	8.200 g
Totalvægt	20.100 g

Æltetid:	8 min. langsomt + 8 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	90 min. i dejkasse
Dejvægt:	100 - 500 g
Opslåning:	Hakkes ud i ønsket størrelse

Rasketid:	Ca. 30 min. i bageriet
Bagetemp.:	Bages som normalt for specialbrød
Bagetid:	Brød: 40 min., spjældet trækkes efter 20 min. Stykker: 25 min.
Fremgangsmåde:	Dejen lægges i en olieret dejkasse og foldes som en kuvert. Den ligger i 30 min., hvorefter den foldes sammen igen og ligger yderligere 60 min. Efter endt liggetid vendes dejen ud i topping og hakkes af i ønsket størrelse.
Topping:	Solsikkekerner og rugsigtemel
Tip:	Velegnet til køl. Opslået eller i kasse.



Dark Craft

med IREKS CRAFT MALT, IREKS FULDKORN RUGSUR
og RISTET MALT

Iblødsætning:

Skåret rug	5.500 g
Solsikkekerner, ristede	1.100 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	675 g
Hørfrø	600 g
Vand	7.000 g
Totalvægt	14.875 g

Dej:

Halvsigtemel	1.500 g
Fuldkornsrugmel	650 g
Iblødsætning	14.875 g
IREKS CRAFT MALT	1.500 g
RISTET MALT	300 g
Salt	250 g
Gær	125 g
Vand (ca.)	1.750 g
Totalvægt	20.950 g

Altetid:	20 min. langsomt
Dejtemp.:	28 – 30 °C
Liggetid:	ca. 30 min.
Dejvægt:	1.000 g
Opslåning:	Virkes let op og lægges i form
Rasketid:	50 – 55 min.
Bagetemp.:	Bages som rugbrød
Bagetid:	Ca. 50 min.
Fremgangsmåde:	Dejen vejes af og virkes let op inden den lægges i form og trykkes ud til kanten. Brødene drysses med solsikkekerner, raskes og bages.
Topping:	Solsikkekerner

Craft Rye

med IREKS CRAFT MALT, IREKS FÆRDIGSUR og RUGOMALT



Rugmel	8.500 g
Hvedemel	1.500 g
IREKS CRAFT MALT	1500 g
IREKS FÆRDIGSUR	625 g
RUGOMALT	150 g
Salt	230 g
Gær	125 g
Vand, ca.	9.300 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 21.930 g

Æltetid:	20 min. langsomt
Dejtemp.:	28-30 °C
Liggetid:	ca. 30 min.
Dejvægt:	1.000 g
Opslåning:	Virkes let op og lægges i aluform 75165
Rasketid:	ca. 50 – 55 minutter
Bagetemp.:	Bages som rugbrød
Bagetid:	Ca. 50 min.
Fremgangsmåde:	Alle ingredienserne æltes sammen. Dejen vejes af efter liggetid, virkes op og lægges i form. Der sigtes med rugsigtemel over skabelon. Brødene raskes og bages.
Topping:	Rugsigtemel

Hamp brød

Iblødsætning

Hørfrø	1.000 g
Græskarkerner	1.000 g
Hele hampfrø	750 g
Skåret rug	400 g
Vand	3.600 g
<hr/> Totalvægt	6.500 g

Sættes i blød dagen før

Hvedemel	7.000 g
Iblødsætning	6.500 g
Fuldkorns hvedemel	1.200 g
IREKS CIA 10	1.200 g
IREKS FROST PREMIUM	200 g
IREKS CRAFT MALT	600 g
Gær	200 g
Vand	4.800 g
<hr/> Totalvægt	21.700 g

Vælling

Hvedemel	1.000 g
IREKS CRAFT MALT	500 g
Vand	1.850 g
<hr/> Totalvægt	3.350 g

Røres godt sammen.

Æltetid:	8 + 4 min.
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	45 min.
Dejvægt:	650 g
Opslåning:	Aflange.
Rasketid:	Natten over på køl, eller 60 – 70 min. i raskeskab
Bagetemp.:	250 °C, faldende til 220 °C, med damp
Bagetid:	35 min.
Fremgangsmåde:	Efter opslåning smøres der vælling på brødene, i rigelige mængder, og de vendes derefter i topping.
Topping:	Hørfrø, græskarkerner, sesamfrø og hele hampfrø

Ingrediensindhold

HVEDEMEL, vand, FULDKORNSMEL (HVEDE), hørfrø, græskarkerner, afskallede hampefrø, tørret HVEDE surdej (HVEDEMEL, starter), skåret RUGKERNER, HVEDEGLUTEN, salt med jod, BYGmaltmel, SPELT karamel maltmel, gær, maltekstrakt (BYG), ristet RUGMALTMEL, HVEDEMALTMEL, HVEDEKLID, groft SPELTMALTMEL, dextrose, emulgator: E472e, melbehandlingsmiddel: E300, MALTMEL AF HVEDE, rapsolie, humleolie, enzymer

Næringsindhold pr. 100 gram

Energi i kJ	1062 kJ
Energi i kcal	253 kcal
Fedt	6,5 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,5 g
Kulhydrater	35 g
- heraf sukkerarter	1,2 g
Kostfibre	5,6 g
Protein	11 g
Salt	1,4 g
Vandindhold	39 g

