

IREKS EKO CIA



Dejstabilitet, saftig krumme og aromatisk smag -
til ciabatta og specialbrød





IREKS EKO CIA

IREKS EKO CIA er en alsidig økologisk forblanding med økologisk rugsurdej. Den giver stabilitet til dejen ved langtidshævning og efterlader en saftig krumme og aromatisk smag til det færdige brød. IREKS EKO CIA anvendes til at bage økologiske rundstykker, økologiske ciabattaer og økologiske specialbrød.

IREKS – ALSIDIG ØKOLOGI

Man kan lave meget mere end godt brød af vores økologiske bageingredienser. IREKS giver dig et alsidigt udvalg af økologiske produkter, så du effektivt kan fremstille forskelligt bagværk i økologisk kvalitet.

Vores produkter bliver fremstillet efter de høje krav i forordning (EU) 2018/848. Alle bearbejdede råvarer af landbrugsoprindelse kommer fra kontrolleret økologisk jordbrug. Risikoorienteret overvågning i vores højsensitive ultrasporingsanalyse-laboratorium sikrer højest mulig renhed og sikkerhed. Kvalitetsstemplet på vores økologiske produkter er certificeringen fra et uafhængigt økologisk kontrolorgan (DE-ÖKO-001).



Økologiske ciabattastykker og -brød

med IREKS EKO CIA

Økologisk hvedemel	9.000 g
IREKS EKO CIA	1.000 g
Olie	400 g
Salt	200 g
Gær	200 g
Vand, ca.	6.800 g
<hr/>	
Totalvægt	17.600 g

Æltetid: 6 min. langsomt + 5 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: 120 min. i dejkasse, foldes som en kuvert

Dejvægt: 100 g for stykker

600 g for aflange brød

Hviletid: Ingen

Fremgangsmåde: Efter liggetiden vendes dejen ud i durummel og hakkes af i ønsket størrelse. Stykkerne lægges på melede plader og hæver under plastik.

Topping: Durum

Rasketid: 60 min. i bageriet under plastik

Bagetemp.: 230 °C, faldende til 210 °C, med damp

Bagetid: 23 min. for stykker

35 min. for brød





Økologiske rundstykker

med IREKS EKO CIA

Økologisk hvedemel	9.000 g
IREKS EKO CIA	1.000 g
Olie	400 g
Salt	200 g
Gær	300 g
Vand, ca.	5.900 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 16.800 g

Æltetid:	6 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	20 min. i dejen
Dejvægt:	80 g
Hviletid:	10 min. i bræk af 2400 g

Fremgangsmåde: Efter liggetiden vejes dejen af til bræk. Brækkene hviler og brækkes derefter af og formes. De vendes i topping, sættes på plader og hæver.

Topping:	Blå birkes, hvid birkes eller efter ønske
Rasketid:	Ca. 45 min.
Bagetemp.:	230 °C, faldende til 210 °C, med damp
Bagetid:	Ca. 25 min.



Økologiske rustikke brød og -stykker

med IREKS EKO CORN PLUS og IREKS EKO CIA

Økologisk hvedemel	8.000 g
IREKS EKO CORN PLUS	2.000 g
IREKS EKO CIA	800 g
Salt	160 g
Gær	200 g
Vand, ca.	6.600 g
<hr/>	
Totalvægt	17.760 g

Æltetid: 6 min. langsomt + 4 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: 20 min.

Dejvægt: 600 g for aflange brød
100 g for stykker

Hviletid: 10 min.

Fremgangsmåde: Efter liggetiden vejes dejen af, virkes op og hviler. Brødene slås aflange op, vendes i fuldkornsmel og sættes på plader. Stykkerne vendes i fuldkornsmel og foldes sammen som en spandauer. Brød og stykker hviler natten over på køl under plastik, før de tages ud og tempereres i bageriet. Brødene snittes inden bagning. Stykkerne bages med virket opad.

Topping: Fuldkornsmel

Rasketid: Natten over på køl under plastik

Bagetemp.: 230 °C, faldende til 210 °C, med damp

Bagetid: 35 min. for brød

25 min. for stykker



IREKS EKO CORN PLUS

Lækker blanding til bagning af økologiske specialbrød med kerner. Blandingen indeholder blandt andet hørfrø, havreflager, majsmel, groft fuldkornsrugmel, solsikkekerner og sesamfrø - alle økologiske.

Økologisk fuldkornsbrød

med IREKS EKO CIA, EKO BROTMALZ, EKO FRIMAT og EKO FÆRDIGSUR

Økologisk fuldkornshvedemel	5.000 g
Økologisk hvedemel	3.000 g
Økologiske klemte rugflager	1.000 g
IREKS EKO CIA	1.000 g
EKO BROTMALZ	300 g
EKO FRIMAT	200 g
EKO FÆRDIGSUR	120 g
Salt	160 g
Gær	200 g
Vand, ca.	5.900 g
<hr/>	
Totalvægt	16.880 g

Æltetid:	8 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	20 min. i dejkasse
Dejvægt:	600 g
Hviletid:	10 min. i virk

Fremgangsmåde: Efter liggetiden vejes dejen af og virkes op. Brødene hviler og slås aflange op. De vendes i topping, lægges på plader og hæver. Brødene snittes med 2 skrå snit og bages.

Topping:	Økologisk fuldkornshvedemel
Rasketid:	Ca. 45 min
Bagetemp.:	230 °C, faldende til 210 °C, med damp
Bagetid:	Ca. 35 min.

Næringsindhold pr. 100 g:	
Energi	1076 kJ / 255 kcal
Fedt	1,5 g
heraf mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	47,6 g
heraf sukkerarter	2,2 g
Kostfibre	7,1 g
Protein	9,1 g
Salt	1,1 g





Økologiske grovbrød og -stykker

med IREKS EKO CIA, EKO BROTMALZ og EKO FRIMAT

Økologisk hvedemel	7.000 g
Økologisk rugsigtemel	1.000 g
IREKS EKO CIA	1.000 g
EKO BROTMALZ	200 g
EKO FRIMAT	200 g
Økologiske græskarkerner	400 g
Økologiske solsikkekerner	400 g
Økologiske blå birkes	200 g
Salt	200 g
Gær	200 g
Vand, ca.	6.500 g
Totalvægt	17.300 g

Æltetid:	6 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	20 min. i bageriet

Dejvægt:	600 g til brød 100 g til stykker
Hviletid:	10 min. i virk
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden vejes dejen af og virkes op. Brødene hviler og slås aflange op. De vendes i topping, lægges på melede plader og sættes på køl natten over. Brødene tages ud og tempereres i bageriet. De snittes og bages.
Topping:	Økologiske sesamfrø og økologiske blå birkes 1:1
Rasketid:	Natten over på køl under plastik
Bagetemp.:	230 °C, faldende til 210 °C, med damp
Bagetid:	Ca. 35 min. for brød Ca. 25 min. for stykker



Økologiske surdejsbrød og -stykker

med IREKS EKO CIA, EKO BROTMALZ, EKO FRIMAT og EKO FÆRDIGSUR

Økologisk hvedemel	7.000 g
Økologisk durum fuldkornsmel	2.000 g
IREKS EKO CIA	1.000 g
EKO BROTMALZ	200 g
EKO FRIMAT	200 g
EKO FÆRDIGSUR	100 g
Salt	200 g
Gær	200 g
Vand, ca.	6.600 g
Totalvægt	17.500 g

Æltetid:	6 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	20 min. i bageriet
Dejvægt:	600 g til brød 100 g til stykker

Hviletid:	10 min. i virk
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden vejes dejen af og virkes op. Brødene hviler og slås aflange op. De vendes i økologisk hvedemel, lægges på melede plader og sættes på køl natten over. Brødene tages ud og tempereres i bageriet. De snittes og bages.
Topping:	Økologisk hvedemel
Rasketid:	Natten over på køl
Bagetemp.:	230 °C, faldende til 210 °C, med damp
Bagetid:	Ca. 35 min. for brød Ca. 23 min. for stykker