



IREKS Green Spelt



Produkt til fremstilling af aromatiske specialbrød og -stykker med spelt og grøn spelt



Hvad er grøn spelt?

Grøn spelt er ganske enkelt spelt, der er høstet når det er halvmodent. Det vil sige, at landmændene tærsker speltaksene, mens de stadig er grønne. Det høstede korn bliver derefter tørret over bøgetræsrog i specielle tørreanlæg for at øge holdbarheden.

Hvordan opstod idéen til at høste spelt før tid?

Grøn spelt blev til som følge af en række dårlige høstår i 1600-tallet. Bønderne kæmpede dengang med mange tørkeperioder og våde, kolde somre. Derfor besluttede man sig for at høste og tørre den endnu halvmodne spelt, før den blev helt ødelagt. Den grønne spelt der opstod, blev hovedsageligt anvendt som fyld i supper.

Hvad er det, der gør grøn spelt til noget helt særligt?

Det er aromaen. Tørreprocessen – dengang som i dag over bøgetræsrog – gør at kernerne får en helt unik note. En let nøddeagtig, men også fyldig røget smag, der adskiller den fra almindelig spelt.

Hvor kommer grøn spelt fra?

Den grønne spelt i IREKS GREEN SPELT dyrkes af udvalgte landmænd. Det sikrer en ensartet kvalitet.

Hvorfor kombineres grøn spelt med spelt?

Grøn spelt har selv ringe bageegenskaber og ville ikke smage godt i bagværk alene. Kombinationen af spelt og grøn spelt harmonerer perfekt sammen og er et populært alternativ til hvedemel. Spelt har i mange år været et varmt emne blandt forbrugerne og også grøn spelt har for nylig gjort comeback som fyld i salater, supper og burgere til vegetarer og veganere.

Hvad er det særlige ved bagværk med spelt og grøn spelt?

Det særlige er de to ingredienser speltmel og grøn spelt; bestående af groft fuldkornsmel af grøn spelt, fuldkornsmel af grøn spelt og tørret fuldkornssurdej af grøn spelt. Denne kombination giver bagværk med en helt unik duft og en let genkendelig smag.

Grøn spelt af høj kvalitet i kombination med førsteklasses spelt

- Traditionelle kornprodukter fra dyrkning på kontrakt
- Perfekt koordinerede råvarer af konstant høj kvalitet
- Muliggør fremstilling af en bred vifte af bagværk
- Grøn spelt og spelt som populært alternativ til hvede

Med eksklusiv fuldkornssurdej af grøn spelt

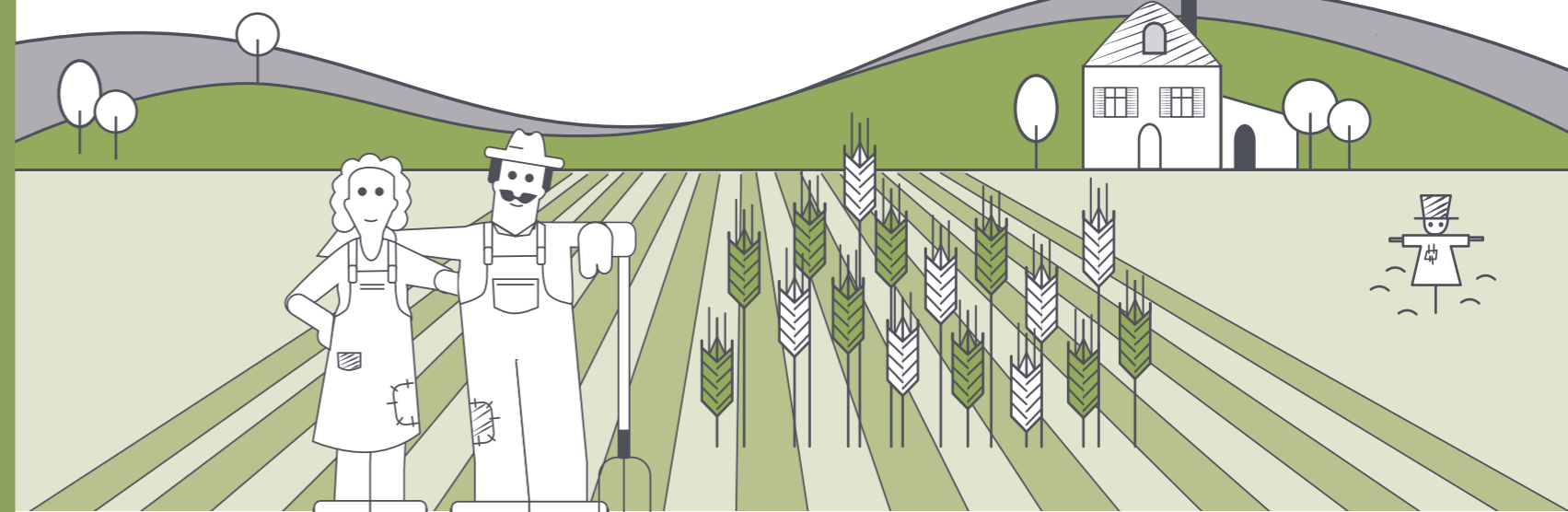
- Unikt indenfor surdeje
- Præger den særligt intensive karakter af grøn spelt i bagværk
- Giver bagværket en behagelig syrlig note

Høj forarbejdningssikkerhed under hensyntagen til de individuelle processer i bageriet

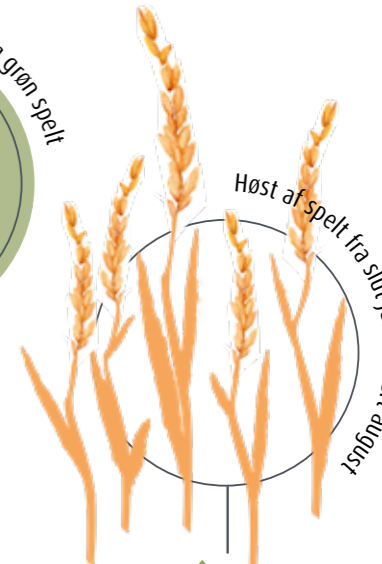
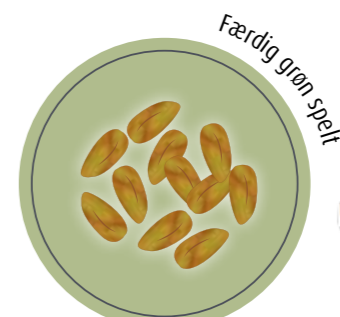
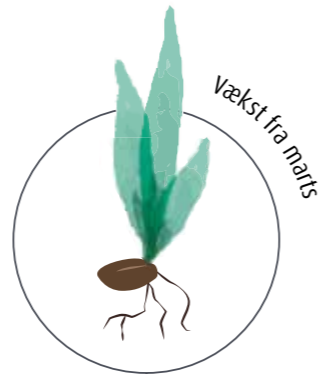
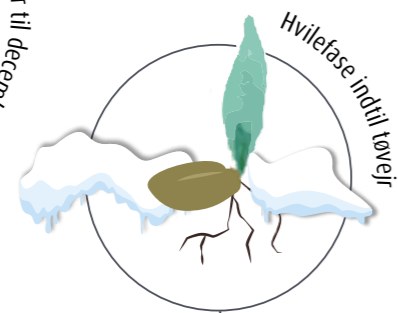
- Afstemt til kravene i moderne bagerier og bagerivirksomheder
- Dej der er nem at forarbejde
- Konstant kvalitet for ensartede bageresultater

Den karakteristiske grønne spelt giver en helt særlig brødkarakter

- Let røget smag takket være traditionel tørreproces over bøgetræsrog
- Saftig og blød krummestruktur
- Lang friskholdning
- Lækkert supplement til sortimentet



Dyrkning af grøn spelt





Historisk tørrerianlæg

Tørring og røgning af grøn spelt var tidligere traditionelt håndarbejde. Frisk høstet kom den grønne spelt direkte fra marken i tørrekasserne og blev her røget over bøgetræ. Med træskovle skulle den vendes med jævne mellemrum, og i flere timer, for at den kunne tørre ensartet. Røgen der opstod, steg flere meter op i luften og signalerede til de omkringliggende landsbyer, at der blev tørret over røg. Mange kom så forbi for at kigge på eller for at få sig en hyggelig snak.

I dag tørres grøn spelt i moderne anlæg. Den vendes automatisk, hvilket sørger for, at tørringen er ensartet. Traditionen med at ryge grøn spelt over bøgetræ er dog opretholdt. Den regelmæssige fyring og genpåfyldning af træ udføres i dag stadigvæk manuelt.



Grøn Spelt stykker

med IREKS GREEN SPELT

Speltmel 630 (sigtet)	5.000 g
IREKS GREEN SPELT	5.000 g
Olie	200 g
Salt	200 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	6.500 g
Totalvægt	17.100 g

Æltetid:	7 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 °C
Liggetid:	15 min.
Dejvægt:	Bræk: 3.000 g Stykker: 100 g
Hviletid:	15 min.
Opslåning:	Brækkes af eller hakkes ud som stykker

Rasketid:	Natten over på køl, eller ca. 60 min. i raskeskab
Bagetemp.:	Som normalt for specialstykker
Bagetid:	Ca. 22 min., spjæld trækkes de sidste 5 min.
Fremgangsmåde:	Dejen brækkes af eller hakkes ud som stykker. De vendes i topping og snittes i midten, hvorefter de raskes og bages.
Topping:	IREKS GREEN SPELT



Grøn Spelt sandwichstykker

med IREKS GREEN SPELT

Speltmel 630 (sigtet)	5.000 g
IREKS GREEN SPELT	5.000 g
Olie	800 g
Sukker	500 g
Salt	200 g
Gær	500 g
Vand (ca.)	5.400 g
Totalvægt	17.400 g

Æltetid:	7 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 °C
Liggetid:	15 min.
Dejvægt:	120 g
Rasketid:	Ca. 60 min.

Bagetemp.:	Som normalt for bløddøj, men med lidt damp
Bagetid:	10 - 12 min.
Fremgangsmåde:	Rulles ned på rullebord til ca. 10 mm og skæres ud i 10 x 8 cm. De pensles med vand, og der drysses med sesam på toppen. Sandwichstykkerne bages herefter på netplader.
Topping:	Sesam





Grøn Spelt brød

med IREKS GREEN SPELT

Speltmel 630 (sigtet)	5.000 g
IREKS GREEN SPELT	5.000 g
Olie	200 g
Salt	200 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	6.500 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 17.100 g

Æltetid:	7 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 °C
Liggetid:	30 min. i dejen
Dejvægt:	600 g
Opslåning:	Slås op som almindelige aflange brød
Rasketid:	Natten over på køl, eller ca. 60 min. i raskeskab
Bagetemp.:	Bages 10 °C under normalt for specialbrød, med lidt damp

Bagetid:	Ca. 35 min., spjæld trækkes de sidste 10 min.
Fremgangsmåde:	Dejen vejes af, slås op og vendes i topping. Inden bagning snittes brødene med 4 - 5 snit på langs af brødet og let forskudt af hinanden.
Topping:	IREKS GREEN SPELT





IREKS
Green Spelt





Grøn Spelt

Godt
håndværk
- unikke
ingredienser



Grøn spelt

- Grøn spelt høstes grøn, ca. 3 uger før den er færdigmodnet.
- Grøn spelt har en nøddeagtig let røget smag takket være den traditionelle tørreproces over bøgetræ.
- Siden 1600-tallet bruges grøn spelt i grød og supper - og nu i brød.

Bagværk med grøn spelt indeholder

- knækket grøn spelt
- fuldkornsmel af grøn spelt - giver en nøddeagtig smag
- fuldkornssurdej af grøn spelt - tilføjer en let syrlig note



SnackSpelt

med IREKS GREEN SPELT

Speltmel T630	4.000 g
Rugmel	1.000 g
IREKS GREEN SPELT	5.000 g
Snittet hvidkål	1.500 g
Skinkestrimler	1.000 g
Ristet bacon	300 g
Hørfrø	300 g
Olie	200 g
Salt	180 g
Gær	250 g
Vand (ca.)	6.100 g
Totalvægt	19.830 g

Altetid: 5 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.: Ca. 26 °C
Liggetid: Ca. 15 min. i dejen
Dejvægt: 2.400 g pr. bræk

Hviletid: 10 min.
Opslåning: Virkes op og langes ud som små flute
Rasketid: Ca. 40 min.
Bagetemp.: 230 °C, faldende til 180 °C, med let damp
Bagetid: 18 - 20 min., spjæld trækkes efter 15 min.
Fremgangsmåde: Efter liggetiden vejes dejen af, virkes op i bræk og hviler. Brækkene slås op som boller og rulles aflange. De stryges med vand, vendes i topping og lægges på netplader med papir. De raskes og bages.
Topping: 1.500 g revet Gouda
1.500 g revet Emmentaler
600 g majsdrys
400 g hørfrø
Fyld varianter: 1. Porrer, kartoffelstrimler og ristet bacon
2. Rodfrugtmix
3. Spinat og feta

IREKS Green Spelt



2.0



12.20 | 6114580K



Grøn Spelt & græskarkerner

med IREKS GREEN SPELT og IREKS SPELT & HONNING

Speltmel T630	4.500 g
IREKS GREEN SPELT	3.000 g
IREKS SPELT & HONNING	2.500 g
Græskarkerner	1.250 g
Salt	200 g
Gær	280 g
Vand (ca.)	6.000 g
Totalvægt	17.730 g

Altetid:	10 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp.:	Ca. 26 °C
Liggetid:	Ca. 15 min. i dejen
Dejvægt:	2.500 g pr. bræk

Hviletid:	Ca. 15 min.
Opslåning:	Brækkes af som håndværkere
Rasketid:	Ca. 50 min.
Bagetemp.:	Bages som normalt for specialstykker
Bagetid:	22 - 25 min., spjæld åbnes efter 15 min.
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden brækkes dejen af som håndværkere. Stykkerne pensles med vand og vendes i topping. De sættes på plader, raskes og bages.
Topping:	Sesam og græskarkerner (3:1)

Tip: Velegnet til kol.



Müsli brød og stykker

med IREKS GREEN SPELT

Iblødsætning:	
Rosiner *)	1.000 g
Tranebær *)	1.000 g
Vand	2.000 g
Totalvægt	4.000 g

*) Sættes i blød dagen før.

Grunddej:	
Speltmel T630	5.000 g
Iblødsætning	4.000 g
IREKS GREEN SPELT	5.000 g
Olie	1.000 g
Sukker	600 g
Valnødder	500 g
Salt	200 g
Gær	650 g
Vand (ca.)	3.240 g
Totalvægt	20.190 g

Altetid:	6 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemp.:	Ca. 26 °C
Liggetid:	Ca. 20 min.
Dejvægt:	Brød: 375 g Bræk til stykker: 3.000 g

Hviletid:	Ca. 10 min.
Opslåning:	Virkes op og lægges i form
Rasketid:	Ca. 50 min.
Bagetemp.:	Bages som blødej
Bagetid:	Brød: 18 - 20 min. Stykker: 12 - 14 min.

Fremgangsmåde: Overskydende vand fra iblødsætning tilsættes fra start. Rosiner, tranebær og valnødder tilsættes de sidste 4 minutter. Efter hviletiden virkes brødene op, vendes i topping og lægges i form. Stykkerne brækkes af og vendes i topping. De raskes og bages.

Topping: Knust cornflakes og havregryn (1:1)

BryggerSpelt

med IREKS GREEN SPELT, IREKS CRAFT MALT og IREKS FULDKORN RUGSUR



Speltmel T630	5.000 g
IREKS GREEN SPELT	5.000 g
IREKS CRAFT MALT	500 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	200 g
Olie	200 g
Mørk øl	4.000 g
Salt	220 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	3.000 g
Vægt i alt	18.320 g

Æltetid: 4 min. langsomt + 6 min. hurtigt

Dejtemp.: 27 – 28 °C

Liggetid: Ca. 30 min.

Opskriften fortsættes på bagsiden

Dejvægt:	700 g
Opslåning:	Virkes op som runde brød.
Rasketid:	60 – 70 min. i bageriet
Bagetemperatur:	Som normalt for specialbrød
Bagetid:	40 – 45 min., spjæld trækkes efter 4 min.
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden vejes dejen af og virkes runde i rugsigtemel. De hviler 5 min. i rugsigtemelet med virket ned, inden de sættes på melede plader eller afsætter bånd. Brødene rasker i bageriet og vendes med virket op 15 min. før bagning.
Topping:	Rugsigtemel