

# SOUR DOUGH



---

# SOUR DOUGH

---

## Et stykke historie ...

San Francisco Sourdough udspringer fra tiden omkring 1849, da Guldfieberen rasede i Californien og nybyggere fra bl.a. Frankrig i jagten på lykken strømmede til og medbragte surdejstraditionen.

Senere er San Francisco Sourdough blevet verdenskendt, og er stadig i dag grundlaget for inspiration i utallige bagerier.

Også grundlæggerne af IREKS, Ruckdeschel familien, der allerede havde stor succes med sine maltprodukter, begyndte udviklingen af højkvalitets surdeje. Surdeje med den unikke smag, som brød fremstillet med IREKS' surdeje stadig kendes på.

## IREKS' Sourdough koncept:

IREKS præsenterer dig her for et helt nyt surdejskoncept.

Konceptet bygger på, at du ved at tilsætte IREKS' surdeje i dine bestående opskrifter kan forbedre brødernes smag, krumme og friskholdning – til glæde for dine kunder.

Du kan lave dine personlige, lækre, velsmagende brød – fri for e-numre – på basis af hjemmelavede surdeje i hvede-, rug- og durumsurdejsvarianter. Surdejene er nemme at lave, og du kan opbevare dem til brug på køl i fem dage.

Spørg din IREKS konsulent om hjælp til at forny dine bestående opskrifter.

Du kan hurtigt komme i gang og om kort tid kan du tilbyde dine kunder velsmagende, flotte håndværksfremstillede brød lavet med din egen surdej. Brød der er lavet helt i overensstemmelse med bagertraditionen; med mel, surdej, salt, gær og vand OG din passion for brød, som den håndværker du er.

**Bagt med surdej** – fortæl historien til dine kunder, den rammer tidsånden!

---





## OPSKRIFT PÅ SURDEJ:

## FREM GANGSMÅDE:

## DOSERING &

## HOLDBARHED:

## DIN EGEN FLYDENDE SURDEJ:

### HVEDESURDEJ

Hvedemel	1.000 g
IREKS HVEDESUR	1.000 g
Salt	20 g
Gær	2 g
Vand	2.000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>4.022 g</b>

**Æltetid:**  
4 min.

**Dejtemp:**  
28 °C

**Hviletid:**  
2 timer i bageriet,  
mindst 16 timer  
på køl

Kan opbevares  
max. 5 dage  
i køleskab

**Tilsætningsmængde:**  
Variabel, op til 40 %

### FULDKORNSRUGSURDEJ

Rugmel	1.500 g
IREKS FULD- KORN RUGSUR	500 g
Salt	20 g
Gær	2 g
Vand	3.200 g
<b>Totalvægt</b>	<b>5.222 g</b>

**Æltetid:**  
4 min.

**Dejtemp:**  
28 °C

**Hviletid:**  
2 timer i bageriet,  
mindst 16 timer  
på køl

Kan opbevares  
max. 5 dage  
i køleskab

**Tilsætningsmængde:**  
Variabel, op til 40 %

### DURUMSURDEJ

Durummel	1.000 g
DURUM- SAUERTEIG	1.000 g
Salt	20 g
Gær	2 g
Vand	2.800 g
<b>Totalvægt</b>	<b>4.822 g</b>

**Æltetid:**  
4 min.

**Dejtemp:**  
28 °C

**Hviletid:**  
2 timer i bageriet,  
mindst 16 timer  
på køl

Kan opbevares  
max. 5 dage  
i køleskab

**Tilsætningsmængde:**  
Variabel, op til 40 %







FRANCOGRANOS



IREKS  
**HVEDE  
SUR**  
SUR





## Hvedesurdej

Hvedemel	1.000 g
IREKS HVEDESUR	1.000 g
Salt	20 g
Gær	2 g
Vand	2.000 g
<b>Totalvægt</b>	<b>4.022 g</b>

<b>Æltetid:</b>	4 min.
<b>Dejtemp:</b>	28 °C
<b>Hviletid:</b>	2 timer i bageriet, mindst 16 timer på køl

Kan opbevares max. 5 dage i køleskab

**Tilsætningsmængde:** Variabel, op til 40 %



IREKS NORDIC ApS  
Broenge 13  
2635 Ishøj  
DANMARK  
Tel.: +45 43718270  
info@ireks-nordic.com  
www.ireks-nordic.com



DURUM  
**SAUER  
TEIG**





---

## Durumsurdej

Durummel	1.000 g
DURUM-SAUERTEIG	1.000 g
Salt	20 g
Gær	2 g
Vand	2.800 g

---

Totalvægt	4.822 g
-----------	---------

**Æltetid:** 4 min.

**Dejtemp:** 28 °C

**Hviletid:** 2 timer i bageriet, mindst  
16 timer på køl

Kan opbevares max. 5 dage i køleskab

**Tilsætningsmængde:** Variabel, op til 40 %

---



IREKS  
**FULDKORN  
RUGSUR**





---

## Fuldkornsrugsurdej

Rugmel	1.500 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	500 g
Salt	20 g
Gær	2 g
Vand	3.200 g

---

Totalvægt	5.222 g
-----------	---------

**Æltetid:** 4 min.

**Dejtemp:** 28 °C

**Hviletid:** 2 timer i bageriet, mindst  
16 timer på køl

Kan opbevares max. 5 dage i køleskab

**Tilsætningsmængde:** Variabel, op til 40 %

---



IREKS NORDIC ApS  
Broenge 13  
2635 Ishøj  
DANMARK  
Tel.: +45 43718270  
info@ireks-nordic.com  
www.ireks-nordic.com



# Durumbaguette

## Polish

Groft durummel	2.000 g
Gær	80 g
Vand	2.000 g

Blandes med hånden til der ikke er mere frit mel, står på køl til næste dag.

## Grunddej

Polish	4.080 g
Hvedemel	4.000 g
Groft durummel	3.000 g
IREKS CIA 10	1.000 g
DURUM-SAUERTEIG	250 g
GERSTEN-MALTEX	250 g
Gær	120 g
Vand (ca.)	5.000 g

---

Æltetid:	8 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid	Ca. 30 min.
Dejvægt:	350 g
Hviletid:	30 min
Opslåning:	Slås op som baguetter, vendes i hvedemel
Rasketid:	Raskes i dejklæde på køl natten over
Bagetemp.:	Ca. 210 °C med damp
Bagetid:	Ca. 30 min.
Topping:	Hvedemel (5 g pr. baguette)

**Fremgangsmåde:** Efter liggetiden vendes dejen ud på et bord drysset med hvedemel. Dejen vejes af, slås løst op og hviler herefter. Efter hviletiden langes baguetterne ud i den ønskede længde og vendes i hvedemel.

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

Fortsættes på næste side

Der lægges 8 baguetter i det foldede baguetteklæde pr. plade, og dækkes til med det overskydende klæde. Baguetterne sættes på køl til næste dag.



Dagen efter tages baguetterne ud fra køl og tempereres kortvarigt (15 – 20 min.) og snittes med fire snit på tværs inden bagning.

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

Energi	1.063 kJ (251 kcal)
Fedt	1,1 g
- Heraf mættet fedt	0,2 g
Kulhydrat	48,8 g
- heraf sukkerarter	2,0 g
Kostfibre	2,9 g
Protein	9,9 g
Salt	1,6 g





# Durumbaguetter

## Grunddej:

Durumsurdej – se sep. opskrift	2.000 g
Hvedemel	8.000 g
Durummel	2.000 g
IREKS CIA 10	1.100 g
GERSTEN-MALTEX	250 g
Gær	120 g
Vand (ca.)	6.600 g

## Topping:

Hvedemel

Altetid: 8 min. langsomt + 4 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: Ca. 30 min.

Dejvægt: 350 g

Hviletid: Ca. 30 min.

Rasketid: Natten over på køl, raskes færdig under plastik i bageriet dagen efter.

Bagetemp.: Som normalt for baguetter

Bagetid: 21 – 25 min. Sidste 5 min. med åbent spjæld.

Fremgangsmåde: Efter liggetiden vendes dejen ud på et bord drysset med hvedemel. Dejen vejes af, slås løst op og hviler herefter. Efter hviletiden langses baguetterne ud i den ønskede længde, vendes i hvedemel og sættes på køl. Snittes med fire snit på tværs inden afbagning.

## Ingredienser:

**Hvedemel**, vand, **durumhvedemel**, **hvedesurdej**, (**hvedemel**, vand, starterkultur), **durumhvedesurdej** (formalede **durumhvedeprodukter**, vand, starterkultur), salt tilsat jod, **hvedegluten**, **bygmaltemel**, gær, maltekstrakt (**bygmalte**, vand), dextrose, melbehandlingsmiddel askorbinsyre



## SOUR DOUGH

### Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	1.032 kJ (244 kcal)
Fedt	1,2 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	48 g
- heraf sukkerarter	1,7 g
Kostfibre	2,7 g
Protein	9,1 g
Salt	1,6 g



IREKS NORDIC ApS  
Broenge 13  
2635 Ishøj  
DANMARK  
Tel.: +45 43718270  
info@ireks-nordic.com  
www.ireks-nordic.com



IREKS

# Græskarrugbrød

## Iblødsætning:

Rugkerner	3.000 g
Vand	3.000 g

Sættes i blød dagen før i koldt vand eller 3 timer før i 70 °C varmt vand

## Grunddej:

Iblødsætning	6.000 g
Fuldkornsrugsurdej – se sep. opskrift	7.600 g
Rugmel	2.250 g
Rugflager	1.500 g
Græskarkerner	1.000 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	350 g
RUGOMALT	200 g
Salt	225 g
Gær	150 g
Vand (ca.)	1.500 g

## Topping:

Rugmel

Æltetid:	20 min. langsomt
Dejtemp.:	28 – 30 °C
Liggetid:	30 – 45 min.
Dejvægt:	1.100 g
Form:	Kobberform (75165)
Rasketid:	Ca. 60 min.
Bagetemp.:	Indsætning 235 °C, faldende til 180 °C
Bagetid:	Ca. 50 min., kernetemp. 95 °C
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden vejes dejen direkte af i formen og rettes af. Sigtes efter raskning med rugmel gennem skabelon.

## Ingredienser:

Vand, **rugmel**, **rugkerner**, **rugflager**, **rugsurdej** med biologisk fremstillet mælkesyre (**rugmel**, vand, starterkultur), græskarkerner, maltekstrakt (**bygmalt**, vand), salt tilsat jod, gær



# SOUR DOUGH

## Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	880 kJ (209 kcal)
Fedt	3,6 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,7 g
Kulhydrat	33 g
- heraf sukkerarter	4,9 g
Kostfibre	7,8 g
Protein	6,7 g
Salt	1,3 g



IREKS NORDIC ApS  
Broenge 13  
2635 Ishøj  
DANMARK  
Tel.: +45 43718270  
info@ireks-nordic.com  
www.ireks-nordic.com



IREKS



# Kernebrød med anis

## Grunddej:

Hvedesurdej – se sep. opskrift	2.000 g
Hvedemel	4.500 g
Italiensk hvedemel	4.000 g
IREKS CIA 10	1.100 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	300 g
Øl, porter	1.000 g
Kerneblanding, ristet*	600 g
Gær	100 g
Vand (ca.)	4.700 g

## \*Kerneblanding:

Hørfrø	150 g
Solsikkekerner	150 g
Sesamfrø	150 g
Havregryn	150 g
Ristes godt i ovnen	

## Topping:

Hørfrø, solsikkekerner, sesamfrø, havregryn og anis (150 g af hver)

Æltetid:	8 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 45 min.
Dejvægt:	700 g
Rasketid:	Natten over på køl, raskes færdig under plastik i bageriet dagen efter.
Bagetemp.:	Som normalt for koldhævet
Bagetid:	35 – 40 min. Sidste 5 min. med åbent spjæld.
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden slås brødene korte, cigarformede op, rulles hele vejen rundt i topping og stilles på virket. Inden bagning vendes de og snittes med 2 snit på skrå.

## Ingredienser:

**Hvedemel**, vand, øl\*, **hvedesurdej** (**hvedemel**, vand, starterkultur), salt tilsat jod, ristede **havreflager**, ristede hørfrø, ristede solsikkekerner, ristede **sesamfrø**, **hvedegluten**, **bygmaltmel**, ristet anis, maltektstrakt (**bygmalt**, vand), gær, dextrose, melbehandlingsmiddel askorbinsyre

\*Her skal betegnelsen for den øl der er anvendt angives, ingredienserne nævnes og allergener fremhæves.



# SOUR DOUGH

## Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	1.084 kJ (257 kcal)
Fedt	3,6 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,5 g
Kulhydrat	44 g
- heraf sukkerarter	2,2 g
Kostfibre	3,1 g
Protein	9,8 g
Salt	1,6 g

IREKS NORDIC ApS  
Broenge 13  
2635 Ishøj  
DANMARK  
Tel.: +45 43718270  
info@ireks-nordic.com  
www.ireks-nordic.com

  
**IREKS**

# Kernerugbrød

## Iblødsætning:

Rugkerner	3.000 g
Havreflager	1.000 g
Vand	4.000 g

Sættes i blød dagen før i koldt vand eller 3 timer før i 70 °C varmt vand

## Grunddej:

Iblødsætning	8.000 g
Fuldkornsrugsurdej – se sep. opskrift	6.300 g
Rugmel	3.500 g
Fuldkornshvedemel	2.500 g
RUGOMALT	200 g
Solsikkekerner, ristede	1.200 g
Hørfrø	1.000 g
Græskarkerner, ristede	800 g
Salt	300 g
Gær	150 g
Vand (ca.)	4.000 g

## Topping:

Solsikkekerner, græskarkerner, hørfrø (2/2/1)

Æltetid:	20 min. langsomt
Dejtemp.:	28 – 30 °C
Liggetid:	30 – 45 min.
Dejvægt:	1.100 g
Form:	10 x 10 x 18 cm
Rasketid:	Ca. 50 min.
Bagetemp.:	Indsætning 235 °C, faldende til 180 °C
Bagetid:	Ca. 50 min., kernetemp. 95 °C
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden slås brødene op, vendes i topping og lægges i form (10 x 10 x 18 cm).

## Ingredienser:

Vand, **rugmel**, **rugkerner**, **rugflager**, **fuldkornshvedemel**, ristede solsikkekerner, ristede græskarkerner, hørfrø, **havreflager**, salt tilsat jod, maltekstrakt (**bygmalt**, vand), gær, **rugsurdej** med biologisk fremstillet mælkesyre (**rugmel**, vand, starterkultur)



# SOUR DOUGH

## Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	965 kJ (230 kcal)
Fedt	7,1 g
- heraf mættede fedtsyrer	1,1 g
Kulhydrat	30 g
- heraf sukkerarter	3,5 g
Kostfibre	7,3 g
Protein	8,4 g
Salt	1,2 g

IREKS NORDIC ApS  
Broenge 13  
2635 Ishøj  
DANMARK  
Tel.: +45 43718270  
info@ireks-nordic.com  
www.ireks-nordic.com

IREKS



# Landhvedebrød

## Grunddej:

Hvedesurdej – se sep. opskrift	2.800 g
Italiensk hvedemel	5.300 g
Landmel	3.000 g
IREKS FROST	300 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	300 g
Salt	230 g
Gær	100 g
Vand (ca.)	5.800 g

## Topping:

Landmel

Æltetid:	8 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.:	26 °C
Liggetid:	Ca. 120 min. i dejkasse
Dejvægt:	700 g
Rasketid:	Natten over på køl, raskes færdig under plastik i bageriet dagen efter
Bagetemp.:	Som normalt for koldhævet
Bagetid:	Ca. 40 min. Sidste 5 min. med åbent spjæld.
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden hakkes dejstykkerne af og foldes som spandauerer x 2. De sættes på melege plader (landmel) med virket nedad, raskes og vendes inden bagning. Sigtes evt. let med landmel.

## Ingredienser:

**Hvedemel**, vand, **hvedesurdej**, (**hvedemel**, vand, starterkultur), salt tilsat jod, **byggmaltmel**, **hvedegluten**, maltektakt (**byggmalt**, vand), gær, emulgator E 472e, **hvedemaltmel**, rapsolie, melbehandlingsmiddel askorbinsyre



# SOUR DOUGH

## Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	963 kJ (228 kcal)
Fedt	1,2 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,3 g
Kulhydrat	44 g
- heraf sukkerarter	1,5 g
Kostfibre	2,7 g
Protein	8,6 g
Salt	1,5 g



IREKS NORDIC Aps  
Broenge 13  
2635 Ishøj  
DANMARK  
Tel.: +45 43718270  
info@ireks-nordic.com  
www.ireks-nordic.com



# IREKS

# Pain des Gaults

## Iblødsætning:

Rugkerner	750 g
Vand	750 g

Sættes i blød dagen før i koldt vand eller 3 timer før i 70 °C varmt vand

## Grunddej:

Iblødsætning	1.500 g
Fuldkornsrugsurdej – se sep. opskrift	2.000 g
Hvedemel	6.150 g
Rugmel	1.500 g
IREKS CIA 10	1.100 g
RUGOMALT	250 g
IREKS FROST	100 g
Gær	125 g
Vand (ca.)	4.800 g

## Topping:

Rugmel

Æltetid:	8 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 – 26 °C
Liggetid:	Ca. 15 min.
Dejvægt:	1.000 g
Hviletid:	Ca. 15 min.
Rasketid:	Natten over på køl, raskes færdig under plastik i bageriet dagen efter (evt. kort tid i raskeskab inden bagning).
Bagetemp.:	Som normalt for koldhævet
Bagetid:	Ca. 45 min. Sidste 10 min. med åbent spjæld.
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden slås brødene aflange op. Efter raskning sigtes med rugmel og snittes med 3 – 4 snit på skrå, eller der sigtes rugmel gemmen sourdough-skabelonen (umiddelbart inden afbagning).

## Ingredienser:

**Hvedemel**, vand, **rugmel**, **hvedesurdej**, (**hvedemel**, vand, starterkultur), **rugkerner**, **rugsurdej** med biologisk fremstillet mælkesyre (**rugmel**, vand, starterkultur), salt tilsat jod, **hvedegluten**, **bygmaltemel**, gær, maltekstrakt (**bygmaltemel**, vand), dextrose, emulgator E 472e, **hvedemaltemel**, rapsolie, melbehandlingsmiddel askorbinsyre



# SOUR DOUGH

## Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	954 kJ (225 kcal)
Fedt	1,2 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,3 g
Kulhydrat	43 g
- heraf sukkerarter	2,7 g
Kostfibre	4,5 g
Protein	8,1 g
Salt	1,7 g

IREKS NORDIC ApS  
Broenge 13  
2635 Ishøj  
DANMARK  
Tel.: +45 43718270  
info@ireks-nordic.com  
www.ireks-nordic.com

  
**IREKS**



# Sommer rosmarin

## Grunddej:

Durumsurdej – se sep. opskrift	2.000 g
Hvedemel	2.500 g
Italiensk hvedemel	2.300 g
Landmel	1.200 g
IREKS SOMMER SPECIAL	3.500 g
IREKS FROST	200 g
Rosmarin	5 g
Salt	60 g
Gær	100 g
Vand (ca.)	5.700 g

## Topping:

Landmel og blå birkes (1/1)

Æltetid:	4 min. langsomt + 9 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 60 min. i fedtet dejkasse
Dejvægt:	700 g
Rasketid:	Natten over på køl, raskes færdig under plastik i bageriet dagen efter.
Bagetemp.:	Som normalt for koldhævet
Bagetid:	35 – 40 min. Sidste 5 min. med åbent spjæld.
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden slås brødene ovale op, vendes i topping og sættes på melede plader. De snittes inden afbagning.

## Ingredienser:

**Hvedemel**, vand, **durumhvedesurdej** (formalede **durumhvedeprodukter**, vand, starterkultur), **durumhvedemel**, græskarkerner, ekstruderet majs, salt tilsat jod, blå birkes, **rugflager**, solsikkekerner, **havregryn**, hirse, **hvedegluten**, gær, dextrose, **skummetmælksyoghurt**, emulgator E 472e, rapsoolie, **hvedemaltmel**, rosmarin, krydderier, melbehandlingsmiddel askorbinsyre

# SOUR DOUGH

## Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	1.007 kJ (238 kcal)
Fedt	2,7 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,7 g
Kulhydrat	43 g
- heraf sukkerarter	1,5 g
Kostfibre	2,6 g
Protein	8,8 g
Salt	1,4 g



IREKS NORDIC ApS  
Broenge 13  
2635 Ishøj  
DANMARK  
Tel.: +45 43718270  
info@ireks-nordic.com  
www.ireks-nordic.com

  
**IREKS**

# Rugbaguette

## Grunddej

Hvedemel	6.000 g
Rugmel	2.200 g
Ristede rugflager	800 g
IREKS CIA 10	1.000 g
ROGGEN-MALZ-SAUERTEIG	200 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	6.900 g

## Topping

Groft rugmel	1.200 g
ROGGEN-MALZ-SAUERTEIG	120 g
Vand (ca.)	1.800 g

Skal have konsistens som tapetklister

---

Æltetid:	8 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid	Ca. 30 min.
Dejvægt:	350 g
Hviletid:	30 min.
Opslåning:	Slås op som baguetter, smøres med topping og drysses med flagesalt
Rasketid:	Raskes i dejdklæde på køl natten over
Bagetemp.:	Ca. 210 °C med damp
Bagetid:	Ca. 30 min.
Topping:	60 g pr. baguette af overstående topping, drysses let med flagesalt (2 g pr. baguette)
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden vendes dejen ud på et bord drysset med rugmel. Dejen vejes af, slås løst op og hviler herefter. Efter hviletiden langes baguetterne ud i den ønskede længde.

Fortsættes på næste side

OPSKRIFT SERVICE

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



IREKS



Der lægges 8 baguetter i det foldede baguetteklæde pr. plade, og dækkes til med det overskydende klæde. Baguetterne sættes på køl til næste dag.



Dagen efter tages baguetterne ud fra køl og tempereres kortvarigt (15 – 20 min.), snittes en gang på langs, smøres med topping (brug paletkniv) og drysses i snittet med flagesalt inden bagning.

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

Energi	978 kJ (231 kcal)
Fedt	1,2 g
- Heraf mættet fedt	0,3 g
Kulhydrat	43,7 g
- heraf sukkerarter	2,6 g
Kostfibre	5,8 g
Protein	8,2 g
Salt	2,1 g



# Krydderbaguette

## Polish

Groft durummel	2.000 g
Gær	80 g
Vand	2.000 g

Blandes med hånden til der ikke er mere frit mel, står på køl til næste dag.

## Grunddej

Polish	4.080 g
Hvedemel	4.200 g
IREKS PICANDO	3.500 g
IREKS CIA 10	300 g
DURUM-SAUERTEIG	400 g
Gær	120 g
Vand (ca.)	5.000 g

---

Æltetid:	8 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid	Ca.30 min.
Dejvægt:	350 g
Hviletid:	30 min.
Opslåning:	Slås op som baguetter, vendes i hvedemel, oregano og flagesalt
Rasketid:	Raskes i dejklæde på køl natten over
Bagetemp.:	Ca. 210 °C med damp
Bagetid:	Ca. 30 min.
Topping:	Hvedemel, oregano og flagesalt (5/1/2 g pr. baguette)
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden vendes dejen ud på et bord drysset med hvedemel. Dejen vejes af, slås løst op og hviler herefter. Efter hviletiden langes baguetterne ud i den ønskede længde og vendes i hvedemel.

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

Fortsættes på næste side



Der lægges 8 baguetter i det foldede baguetteklæde pr. plade, og dækkes til med det overskydende klæde. Baguetterne sættes på køl til næste dag.



Dagen efter tages baguetterne ud fra køl og tempereres kortvarigt (15 – 20 min.), snittes en gang på langs og drysses i snittet med oregano og flagesalt inden bagning.

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

Energi	1.052 kJ (248 kcal)
Fedt	1,3 g
- Heraf mættet fedt	0,3 g
Kulhydrat	48,7 g
- heraf sukkerarter	2,6 g
Kostfibre	3,1 g
Protein	8,9 g
Salt	2,0 g



# Kernebaguette

OPSKRIFT SERVICE

## Iblødsætning

Græskarkerner	500 g
Solsikkekerner	500 g
Hvedekerner	500 g
IREKS CORN PLUS	1.000 g
Vand	2.500 g

Sættes i blød dagen før med koldt vand

## Grunddej

Iblødsætning	5.000 g
Manitoba hvedemel	5.700 g
IREKS CIA 10	900 g
ROGGEN-MALZ-SAUERTEIG	200 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	3.500 g

---

Æltetid:	8 min. langsomt + 7 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid	Ca. 30 min.
Dejvægt:	350 g
Hviletid:	30 min.
Opslåning:	Slås op som baguetter, vendes i IREKS CORN PLUS
Rasketid:	Raskes i dejklæde på køl natten over
Bagetemp.:	Ca. 210 °C med damp
Bagetid:	Ca. 30 min.
Topping:	IREKS CORN PLUS (15 g pr. baguette)

**Fremgangsmåde:** Efter liggetiden vendes dejen ud på et bord drysset med hvedemel. Dejen vejes af, slås løst op og hviler herefter. Efter hviletiden langes baguetterne ud i den ønskede længde og vendes i IREKS CORN PLUS.

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

Fortsættes på næste side



**IREKS**



Der lægges 8 baguetter i det foldede baguetteklæde pr. plade, og dækkes til med det overskydende klæde. Baguetterne sættes på køl til næste dag.



Dagen efter tages baguetterne ud fra køl og tempereres kortvarigt (15 – 20 min.) og snittes med fire snit på tværs inden bagning.

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

Energi	1.229 kJ (292 kcal)
Fedt	7,0 g
- Heraf mættet fedt	1,1 g
Kulhydrat	41,3 g
- heraf sukkerarter	2,0 g
Kostfibre	5,2 g
Protein	13,2 g
Salt	2,0 g

