

FROKOST

— INSPIRATION —



INSPIRATION til frokostbordet

Med foråret kommer spæde spirer i naturen – og det er tid til en hyggelig frokost! I brochuren finder du opskrifter, der passer perfekt til frokostbordet. Både til de store familiearrangementer, til en sandwich på farten og til den lange weekendfrokost, der afsluttes med lækker ost.



IREKS **CRAFT** — Malt —

IREKS CRAFT MALT er en tørret malt, der er sammensat af 6 forskellige specialmalte fra IREKS' eget malteri. Den har en dejlig afrundet og aromatisk maltet smag, der er afrundet med humleolie. IREKS CRAFT MALT kan bruges direkte i dejen og giver en sprød, lækker skorpe samt en saftig krumme med flot farve. Den kan bruges til alt fra rugbrød til hvedebrød og rullede deje.



MARENGS-MIX

Pålidelig, praktisk – og nem: MARENGS-MIX fra DREIDOPPEL er en skærefast og stabil marengsmix, der egner sig både som flamberet skum og som afbagt marengs. MARENGS-MIX piskes op med vand til en marengs, der er fryse- og optøningsstabil og holder sig flot over flere dage.

>> se opskrift
på bagsiden!



SURDEJSBRØD

Hvedemel	7.000 g
Durumhvede	2.000 g
IREKS CIA 10	1.000 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	200 g
IREKS FROST PLATIN	200 g
Gær	200 g
Vand (koldt), ca.	7.000 g
Totalvægt	17.600 g

Malt-vælling:

Hvedemel	500 g
IREKS CRAFT MALT	250 g
Vand	1.000 g
Totalvægt	1.750 g

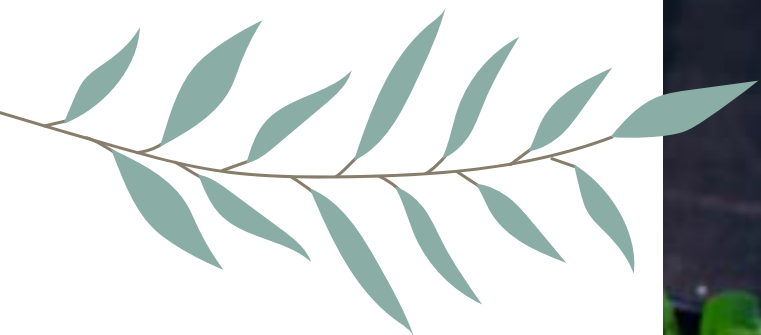
Røres godt sammen med piskeris

Æltetid:	4 min. langsomt + 8 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 - 26 °C
Liggetid:	Ca. 40 min.
Dejvægt:	600 g

Fremgangsmåde:

Efter endt liggetid slås brødene ovale/cigarformede op og sættes på plade. Derefter pensles brødene med IREKS CRAFT MALT-vælling, drysses med sesamfrø og snittes med 5 - 6 skrå snit inden indsætning i ovn.

Topping:	Sesamfrø
Rasketid:	Raskes ca. 60 min. under plastik eller på køl natten over for at fremme den rigtige surdejssmag (samme fremgangsmåde som normalt for koldhævning).
Bagetemp.:	240 °C, faldende til 190 °C, med damp
Bagetid:	35 - 40 min (spjæld åbnes efter 10 min.)



Hvedemel	5.000 g
DELIKATESSE-SPECIAL	5.000 g
Røremargarine	1.400 g
Gær	130 g
Vand, ca.	6.000 g
Totalvægt	17.530 g

Æltetid:	6 min. langsomt + 4 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 60 min. på køl
Dejvægt:	900 g
Hviletid:	30 min. på pladerne inden udskæring

Fremgangsmåde:

Dejen vejes af i 900 g stykker og lægges på køl i ca. 60 min. Stykkerne rulles tyndt ud, ca. 2 mm, på netplader. De prikkes godt og deles efter hviletiden i 5 x 5 cm eller efter ønske. Stryges og drysses med topping. Raskes inden bagning.

Topping:	Rosmarin og flagesalt eller sesamfrø
Rasketid:	30 min.
Bagetemp.:	180 °C, med lidt damp ved indsætning.
Bagetid:	Ca. 25 min.



TAPAS-KNÆKBRØD

SMØRBAGTE HAVREKIKS



Fuldkornshvedemel	1.000 g
DELIKATESSE-SPECIAL	2.000 g
Havregryn	1.000 g
Brun farin	1.500 g
Smør	2.000 g
Bagepulver	80 g
Vand, ca.	250 g
Totalvægt	7.830 g

Æltetid: 5 min. langsomt
Dejvægt: 600 g

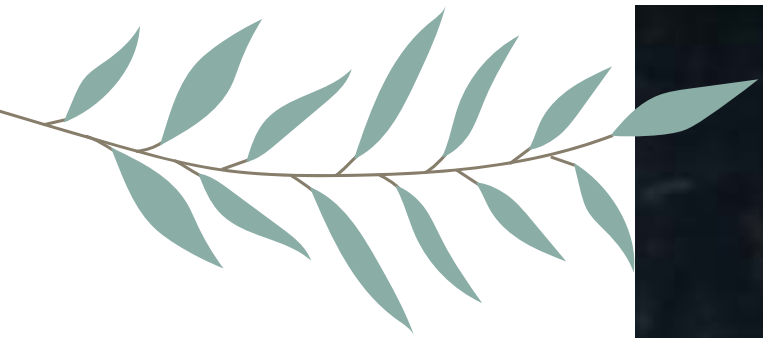
Fremgangsmåde:

Dejen køres sammen til en homogen masse. Vejes af, rulles til 30 cm lange småkageruller og sættes på frost, indtil de er faste. Efter nedkøling skæres de ud i ½ cm tykkelse, sættes på plade og bages.

Bagetemp.: 170 °C
Bagetid: Ca. 20 min.



DELIKATESSE-RUGBRØD MED KARTOFFELFLAGER



Halvsigtemel	3.000 g
Rugdrys	2.200 g
DELIKATESSE-SPECIAL	4.300 g
IREKS CRAFT MALT	500 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	450 g
Kartoffelflager/granulat	500 g
Salt	50 g
Gær	175 g
Vand, ca.	8.000 g
Totalvægt	19.175 g

Æltetid: 20 min. langsomt
Dejtemp.: 28 – 30 °C
Liggetid: 30 – 40 min.
Dejvægt: 1.100 g i aluform 75165

Fremgangsmåde:

Efter liggetiden vejes dejen af, lægges i form og trykkes/glattes ud. Efter rasketiden drysses med halvsigtemel over skabelon inden indsætning i ovn.

Rasketid: Ca. 50 min.
Bagetemp.: Som normalt for rugbrød
Bagetid: 45 – 50 min.





DELIKATESSE- KLEMMER

Hvedemel	7.500 g
DELIKATESSE-SPECIAL	2.500 g
IREKS CRAFT MALT	500 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	150 g
IREKS FROST PLATIN	100 g
Røremargarine	500 g
Salt	150 g
Gær	300 g
Vand, ca.	5.500 g
Totalvægt	17.200 g

Æltetid:	6 min. langsomt + 3 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 – 26 °C
Liggetid:	5 – 10 min.
Dejvægt:	130 g

Fremgangsmåde:

Efter liggetiden rulles dejen ned på 5 mm og hviler ca. 10 minutter på bordet. Den skæres ud på 12,5 x 12,5 cm og stryges med vand. Den fugtige side af dejen lægges i topping, og den tørre side foldes sammen til en trekant.

Topping:

Blå birkes, sesamfrø, majsdrys/granulat (1:1:1)

Rasketid:

Ca. 30 min.

Bagetemp.:

Som normalt for rundstykker

Bagetid:

Ca. 16 min.





CITRONDRØM



Opskriften passer til 20 kager

IREKS MOIST CAKE	2.500 g
Hakkede hasselnødder	240 g
Æg	875 g
Olie	750 g
Vand	700 g
Totalvægt	5.065 g

Røretid: 3 min. langsomt + 10 min.
ved mellem hastighed

Citroncreme:

Færdigrørt GOLDEN-DELIKATESSE-CREME	500 g
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA CITRON	20 g

Fremgangsmåde:

IREKS DELIKATESSE CREME røres sammen med
DREIDOPPEL KONDITORIPASTA CITRON.

Dejvægt: 250 g
Form: Aluform 7367

Fremgangsmåde:

Alle ingredienser til kagebunden røres sammen.
Linsedej (som den forefindes i bageriet) rulles

ned på 3 mm og deles i 17 x 6 cm. Aluformen fedtes, og
linsedejen lægges i bunden. 50 g citroncreme sprøjtes
på bunden, og 250 g kagemasse fordeles ovenpå i et
jævnt lag. Til sidst sprøjtes 30 g citroncreme i en streg
på toppen af kagen. Kagen bages og køles helt af.

Bagetemp.: 160 °C
Bagetid: Ca. 30 min.

Marengs:

DREIDOPPEL MARENGS-MIX	1.000 g
Vand	500 g
Totalvægt	1.500 g

Pisketid: 4 – 6 min.

Fremgangsmåde:

DREIDOPPEL MARENGS-MIX og vand piskes til skum.
Der sprøjtes DREIDOPPEL MARENGS-MIX i tilfældige
bølger på toppen af den bagte kage med en
stjernetulle, og derefter flamberes skummet, til det er
gyldent. Kagen pyntes med stykker af hvid chokolade
dekorert med DREIDOPPEL KONDITORIPASTA CITRON,
hasselnødder rullet i bronzepulver samt citronmelisse-
blade.