

IREKS

# SURDEJS CUVÉE





4 unikke surdeje  
samlet i ét produkt





# Håndværk i perfekt balance

---

I godt håndværk er det smagen, der afgør sagen. IREKS SURDEJS CUVÉE indeholder 4 unikke surdeje: 2 forskellige hvedesurdeje, 1 rugsurdej og 1 durum-surdej. For at afrunde smagsaromaerne har vi også tilsat ristet hvede og inaktiv gær. Sammen giver de en flot farve til brødet og en lækker saftig krumme med lang holdbarhed i det færdige bagværk. Ikke mindst er det nemt at arbejde med: IREKS SURDEJS CUVÉE har en nem dosering på 15 – 20 % og giver stabile deje.



# Den lyse

Hvedemel	8.000 g
IREKS SURDEJS CUVEE	2.000 g
IREKS FROST PLATIN	150 g
Salt	260 g
Gær	180 g
Vand 1	6.300 g
Vand 2, ca.	500 g
<hr/> Totalvægt	<hr/> 17.390 g

Æltetid: 9 min. langsomt + 4 til 9 min.  
hurtigt til dejen er æltet skær

Dejtemp.: 26 °C  
Liggetid: 45 - 60 min.  
Dejvægt: 700 g  
Hviletid: Ingen

## Fremgangsmåde:

Vand 1 køres med i dejen fra start, vand 2 tilføjes løbende under hurtig æltning. Brødene virkes let op og lægges med virket opad i runde hævekurve, som er drysset med hvedemel. Inden bagning vendes brødene ud af kurven og snittes med 4 snit.

Rasketid: 60 - 75 min. eller natten over på køl  
Bagetemp.: Som normalt for specialbrød eller koldhævet brød med damp  
Bagetid: Ca. 35 min.



# Den med fuldkornsmel

---

Hvedemel	5.000 g
Fuldkornshvedemel	3.500 g
IREKS SURDEJS CUVÉE	1.500 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	450 g
IREKS FROST PLATIN	150 g
Salt	250 g
Gær	180 g
Vand 1	6.500 g
Vand 2, ca.	500 g
<hr/>	
Totalvægt	18.030 g

Æltetid:	9 min. langsomt + 4 til 6 min. hurtigt til dejen er æltet skær
Dejtemp.:	26 °C
Liggetid:	45 - 60 min.
Dejvægt:	700 g
Hviletid:	Ingen

## Fremgangsmåde:

Vand 1 køres med i dejen fra start, vand 2 tilføjes løbende under hurtig æltning. Efter liggetiden slås brødene let op og lægges i hævekurve, som er drysset med fuldkornshvedemel. Inden bagning vendes brødene ud af hævekurven og snittes én gang på langs.

Rasketid:	60 - 75 min. eller natten over på køl
Bagetemp.:	Som normalt for specialbrød og koldhævet brød med damp
Bagetid:	Ca. 35 min.
Tip:	Alternativ til hævekurv er kobberform 75165





## Den mørke med kerner

---

Hvedemel	7.500 g
Rugsigtemel	1.000 g
IREKS SURDEJS CUVÉE	1.500 g
IREKS FROST PLATIN	200 g
RUGOMALT	150 g
Hørfrø	400 g
Solsikke	300 g
Salt	260 g
Gær	220 g
Vand 1	6.400 g
Vand 2, ca.	500 g
<hr/>	
Totalvægt	18.390 g

Æltetid:	9 min. langsomt + 4 til 6 min. hurtigt til dejen er æltet skær
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	45 – 60 min.
Dejvægt:	700 g
Hviletid:	Ingen

### Fremgangsmåde:

Vand 1 køres med i dejen fra start, vand 2 tilføjes løbende under hurtig æltning. Slås aflange op og vendes i topping, sættes på plader drysset med lidt durum og raskes. Brødene snittes med 2 lange snit på skrå inden bagning.

Topping:	Blanding af blå birkes, sesam og hørfrø (1:1:1)
Rasketid:	60 – 75 min. eller natten over på køl
Bagetemp.:	Som normalt for specialbrød eller koldhævet brød med damp
Bagetid:	Ca. 35 min.



# Den med valnødder og sesam

Hvedemel	7.000 g
Fuldkornshvedemel	1.500 g
IREKS SURDEJS CUVÉE	1.500 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	400 g
IREKS FROST PLATIN	200 g
Salt	250 g
Gær	220 g
Vand 1	6.500 g
Vand 2, ca.	500 g
<hr/>	
Valnødder	1.500 g
Sesamfrø (ristede)	200 g
Totalvægt	19.730 g

Æltetid:	9 min. langsomt + 4 til 6 min. hurtigt til dejen er æltet skær
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	45 – 60 min.
Dejvægt:	700 g
Hviletid:	Ingen

## Fremgangsmåde:

Vand 1 køres med i dejen fra start, vand 2 tilføjes løbende under hurtig æltning. Sesam og valnødder tilsættes det sidste minut af æltetiden. Slås let op og lægges i hævekurv drysset med en blanding af sesam og fuldkornshvedemel. Inden bagning vendes brødene ud og snittes én gang på langs.

Rasketid:	60 – 75 min. eller natten over på køl
Bagetemp.:	Som normalt for specialbrød eller koldhævet brød med damp

Bagetid:	Ca. 35 min.
Tip:	Alternativ til hævekurv er kobberform 75165



