

Moilesebrød

Grunddej

Hvedemel	6.100 g
KÆRNE-SOL-SPECIAL	3.000 g
IREKS CIA 10	400 g
IREKS FROST DIAMANT	100 g
Ristede solsikkekerner	500 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	6.000 g

Topping

Hvedekerner og hørfrø 50/50

-
- Æltetid: 4 min. langsomt + 8 min. hurtigt
- Dejtemp.: 24 – 26 °C
- Liggetid: Ca. 120 min. i dejkasse som er fedtet med olie.
- Dejvægt: 600 g.
- Rasketid: Koldhæves via køl til næste dag under plastik (samme fremgangsmåde som normalt for koldhævning).
- Bagetemp.: Normal indsætnings temp. lidt damp. Bages som normalt for specialbrød.
- Bagetid: Ca. 35 min. Spjæld åbnes efter 10 min.
- Fremgangsmåde: Efter liggetiden vejes dejen af, stykkerne slås let op, rulles i topping, sættes på plader med virket nedad og står på køl til dagen efter. Vendes med virket opad inden bagning.

OPSKRIFT SERVICE

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



IREKS

Fortsættes på bagsiden

Ingredienser

Hvedemel, vand, halvsigtet **rugmel**, hørfrø, **hvedekerner**, ristede solsikkekerner, **hvedesurdej** (**hvedemel**, vand, starterkultur), solsikkekerner, salt tilsat jod, gær, **hvedegluten**, **sesamfrø**, **hvedeklid**, maltekstrakt (**bygmalt**, vand), syre E 270, dextrose, ristet **hvedemaltmel**, emulgator E 472e, **hvedemaltmel**, rapsolie, melbehandlingsmiddel askorbinsyre

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:

Energi	1.155 kJ (274 kcal)
Fedt	6,2 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,9 g
Kulhydrat	42 g
- heraf sukkerarter	1,9 g
Kostfibre	5,0 g
Protein	10 g
Salt	1,4 g

