



DELIKATESSE

SPECIAL



DELIKATESSE-SPECIAL

- DET SIKRE VALG TIL DIT RUGBRØD

DELIKATESSE-SPECIAL er en forblanding, der egner sig til alle brødtyper, rugbrød som hvedebrød. Den er et sikkert valg til rugbrød, og indeholder blandt andet halvsigtemel, solsikkekerner og hørfrø.

Brug DELIKATESSE-SPECIAL til enkel og rationel fremstilling af rug- og specialbrød med mangfoldige muligheder for egne opskrifter. Dejen har stor rasketolerance og god stabilitet, og det færdige brød får god friskholdning og lækker smag med mange bløde kerner.

Anvendelsesmængde: 50 %-produkt med fleksibel anvendelse



DELIKATESSE SPECIALBRØD

Hvedemel	6.700 g
DELIKATESSE-SPECIAL	3.000 g
IREKS CIA 10	300 g
IREKS HVEDESUR	200 g
Gær	180 g
Vand, ca.	6.800 g
Totalvægt	17.180 g

Æltetid: 10 min. langsomt + 5 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: Ca. 60 min.

Dejvægt: 600 g

Fremgangsmåde:

Dejen vejes af og slås ovalt op, vendes i topping og snittes med et langt snit i midten inden afbagning.

Topping: Blå birkes og sesam, 1:1

Rasketid: Natten over på køl

Bagetemp.: Som normalt for koldhævede brød

Bagetid: Ca. 35 min.,
spjæld trækkes efter 25 min.

DELIKATESSE RUGBRØD

Iblødsætning:

Knækket rug	2.300 g
Vand	2.300 g
Totalvægt	4.600 g

Sættes i blød dagen før.

Grunddej:

Iblødsætning	4.600 g
Halvsigtemel	3.000 g
DELIKATESSE-SPECIAL	4.700 g
IREKS FÆRDIGSUR	470 g
RUGOMALT	175 g
Gær	175 g
Vand, ca.	6.000 g
Totalvægt	19.120 g

Hvis rugbrødet fremstilles over køl/frost, tilsættes der 200 g IREKS PAN STABIL til ovenstående.

Æltetid: 20 min. langsomt

Dejtemp.: 28 - 30 °C

Liggetid: 30 - 45 min.

Dejvægt: 1.050 g i jernform 18 x 10 x 10 cm

Fremgangsmåde:

Efter liggetiden vejes dejen af, vendes i topping og lægges i form. Raskes og bages som angivet.

Topping: Sesam

Rasketid: Ca. 50 min.

Bagetemp.: Som normalt for rugbrød, med damp

Bagetid: 45 - 50 min. eller til en
kernetemperatur på 93 - 94 °C



DELIKATESSE WEEKEND-STYKKER

Hvedemel	7.000 g
DELIKATESSE-SPECIAL	1.900 g
IREKS BLØDDEJ	1.100 g
IREKS FROST PREMIUM	375 g
Æg	950 g
Smør	750 g
Gær	280 g
Vand, ca.	3.400 g
Totalvægt	15.755 g

Æltetid: 6 min. langsomt + 6 min. hurtigt

Dejtemp.: 25 °C

Liggetid: Ca. 15 min.

Dejvægt: Ca. 80 g

Hviletid: Ca. 10 min.

Opslåning:

Rulles ned på rullebord til ca. 12 mm. Stryges med æg og drysses med blå birkes. Deles med sporejern 6 x 8 cm og sættes på plade med 20 stk. per plade.

Topping: Blå birkes

Rasketid: Ca. 60 min.

Bagetemp.: Bages som blødddej.

Bagetid: 10 - 12 min.

DELIKATESSE RUGBRØD UDEN IBLØDSÆTNING

Halvsigtemel	3.000 g
Rugdrys	2.200 g
DELIKATESSE-SPECIAL	4.300 g
IREKS FÆRDIGSUR	450 g
RUGOMALT	175 g
Kartoffelflager/granulat	500 g
Salt	50 g
Gær	175 g
Vand, ca.	7.800 g
Totalvægt	18.650 g

Hvis rugbrødet fremstilles over køl/frost, tilsættes der 200 g IREKS PAN STABIL til ovenstående.

Æltetid: 20 min. langsomt

Dejtemp.: 28 - 30 °C

Liggetid: 30 - 45 min.

Dejvægt: 1.100 g i aluform 75165

Fremgangsmåde:

Efter liggetiden vejes dejen af, vendes i topping og lægges i form. Raskes og bages som angivet.

Topping: Solsikkekerner

Rasketid: Ca. 50 min.

Bagetemp.: Som normalt for rugbrød

Bagetid: 45 - 50 min. med damp