



**SPELT  
NATUUR®**

**MET DRIE  
RECEPTUREN VOOR  
SPECIALE  
GELEGENHEDEN**



**layar**

Download „Layar“ gratis  
in de Appstore en bekijk  
ons spelt verhaal.

  
**IREKS**



**SPELT  
NATUUR®**

## ALGEMENE INFORMATIE OVER SPELT:

- \* Spelt (*triticum spelta*) behoort tot de oudste en beste graansoorten die de mensheid kent.
- \* Spelt is de oervorm van onze moderne tarwe-soorten en is weinig onderhevig geweest aan menselijke ingrepen zoals het cultiveren en resistent maken van het gewas.
- \* Spelt was 150 jaar geleden het meest verbouwde graan maar door de lagere opbrengst per m<sup>2</sup> verdrongen door de huidige tarwe.
- \* Spelt heeft met zijn vaste huls, om de korrel, een natuurlijke beschermingslaag tegen invloeden van buitenaf.
- \* Spelt is ook uit biologisch oogpunt ideaal, daar een verdere stijging van de opbrengst per m<sup>2</sup> door bemesting niet mogelijk is.
- \* Spelt gedijt namelijk niet zo goed op intensief bemeste grond.
- \* Spelt bezit een fijn aroma en nootachtige smaak.
- \* Spelt en tarwe bevatten **beide gluten!**  
Dus zowel spelt als tarwe kunt u **NIET** verkopen aan mensen met een gluten intolerantie!

## Met **SPELT NATUUR®** heeft u:

- \* Een product wat zich probleemloos laat verwerken via de diverse bereidingsmethoden die men in Nederland kent.
- \* Een product met een onovertroffen aroma, nootachtige smaak en een zeer lange malsheid.
- \* Een product waarbij het graan maalproduct voor 100% uit spelt bestaat en tevens een unieke spelmout bevat.
- \* Een veelzijdig product waarmee u diverse ambachtelijke eindproducten kunt produceren.
- \* Een oertraditioneel product in huis wat in geheel Europa een echte renaissance beleeft en weer in opmars is mede door de bijzondere eigenschappen.
- \* Een heerlijk brood dat o.a. speltbloem, zonnebloempitten, spelmoutmeel, speltvlokken, gebroken spelt, sesamzaad en lupinegries bevat.





# SPELT NATUUR®



óns brood



Voedingswaarde	per 100 g. (gemiddeld)*
Energie	1151 kJ / 273 kcal
Vetten	5,6 g.
waarvan verzadigde vetzuren	1,6 g.
Koolhydraten	39,6 g.
waarvan suikers	1,7 g.
Vezels	4,5 g.
Eiwitten	13,8 g.
Zout	1,1 g.

\* = voor SPELT NATUUR® brood met decoratie van gebroken spelt.

## SPELT NATUUR®

SPELT NATUUR®	10.000 g.
Gist	200 g.
Water	± 5.700 g.

### Werkwijze:

- \* Kneedtijd: 7 min. langzaam.  
3 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
- \* Deegtemperatuur: 27°C.
- \* Direct afwegen.
- \* Bol- of puntrijs: ± 50 min.
- \* Opmaken: als busbrood en decoreren met IREKS GEBROKEN SPELT.
- \* Narijs: ± 100 min.
- \* Bakken: 240°C. aflopend met voldoende stoom.
- \* Baktijd: ± 35 min. (halfjes)

# SPELT NATUUR® AUTHENTIEK



## SPELT NATUUR® AUTHENTIEK

SPELT NATUUR®	10.000 g.
Gist	200 g.
Water	± 5.700 g.

### Werkwijze:

- \* Kneettijd: 7 min. langzaam.  
3 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
- \* Deegtemperatuur: 27°C.
- \* Direct afwegen en opbollen.
- \* Bolrijs: ± 30 min.
- \* Deegstuk met roggebloem in de sluiting opbollen.
- \* Met de sluiting naar boven in het bakblik leggen.

- \* Narijs: ± 90 min. voor het mooiste resultaat, de koppels buiten de narijskast laten staan, afgedekt met plastic.
- \* Bakken: 240°C. aflopend met iets stoom.
- \* Baktijd: ± 35 min.



# SPELT NATUUR® BAGUETTES



## SPELT NATUUR® BAGUETTES

SPELT NATUUR®	10.000 g.
Gist	200 g.
Water	± 5.700 g.

### Werkwijze:

- \* Kneedtijd: 7 min. langzaam.  
3 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
- \* Deegtemperatuur: 27°C.
- \* Afwegen: 200 g. en opbollen.
- \* Bolrijs: 40 min.
- \* Opmaken: kort en decoreren met IREKS GEBROKEN SPELT en diep insnijden.
- \* Met de gesneden kant naar beneden op keerdelen of tussen deegkleedjes leggen.
- \* Narijs: ± 60 min.
- \* Voor het bakken omkeren op gaatjesplaat of inschietapparaat.
- \* Bakken: 230°C. aflopend met voldoende stoom.
- \* Baktijd: ± 20 min.

# ZACHTE SPELT BOLLETJES



óns bolletje

## ZACHTE SPELT BOLLETJES

SPELT NATUUR®	10.000 g.
Gist	500 g.
Water	± 6.000 g.

### Werkwijze:

- \* Kneedtijd: 7 min. langzaam.  
3 min. snel. (afhankelijk van het type kneder).
- \* Deegtemperatuur: 26°C.
- \* Afwegen: 1.700 g. voor 30 stuks.
- \* Bolrijs: 10 min.
- \* Verdelen en opbollen.
- \* Decoreren: 1½ deel IREKS GEBROKEN SPELT, 1 deel zonnebloempitten en 1 deel sesamzaad.
- \* Narijs: ± 85 min.
- \* Voor het bakken de broodjes evt. afsprengen met een mengsel van eidooier en water (1:1).

- \* Bakken: 230°C.
- \* Baktijd: ± 10 min.

### Tip:

Als variatie kunt u de onderkant van de bolletjes decoreren met 1½ deel zonnebloempitten en 1 deel pompoenpitten.

**Deze receptvariatie is niet geschikt voor procesonderbreking zoals remrijzen en diepvries.**





# SPELT

## NATUUR®

### VRUCHTEN/NOTEN



#### SPELT NATUUR® VRUCHTEN/NOTEN

SPELT NATUUR®	10.000 g.
Gist	500 g.
Water	± 6.200 g.

#### Vulling:

Rozijnen	3.500 g.
Geconfijte vruchtenstukjes	1.500 g.
Pompoenpitten	500 g.
Walnoten	500 g.
Hazelnoten	500 g.

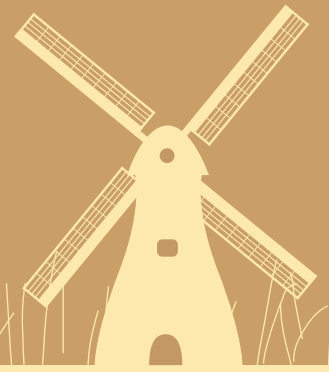
**Uitkomst:** ± 51 stuks.

#### Werkwijze:

- \* Kneedtijd: 7 min. langzaam.  
3 min. snel (afhankelijk van het type kneder).

- \* Deegtemperatuur: 26°C.
- \* Vulling doordraaien.
- \* Afwegen: 450 g. en opbollen.
- \* Bolrijs: ± 30 min.
- \* Opmaken: kort en decoreren met amandelschaafsel.
- \* Narijs: ± 90 min.
- \* Bakken: 225°C. aflopend.
- \* Baktijd: ± 30 min.
- \* Afkoelen en decoreren met decoreersneeuw.

# SPELT NATUUR® CRACKERS



## SPELT NATUUR® CRACKERS

SPELT NATUUR®	5.000 g.
Roomboter/margarine	1.000 g.
Eieren	250 g.
Gist	150 g.
Water	± 2.100 g.

### Werkwijze:

- \* Kneedtijd: 4 min. langzaam.  
4 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
- \* Deegtemperatuur: 24°C.
- \* Deeg verdelen in twee stukken en in een voorslag wegleggen.
- \* Voorrijs: 20 min.
- \* Uitrollen op een dikte van 2,25 mm., op platen met siliconenpapier leggen.
- \* Evt. met een korstprikker prikken.

- \* Met korstfiets snijden: 6,5 cm. bij 12 cm.
- \* Crackers bestrijken met een mengsel van water en heelei.
- \* Bestrooien met fijn geraspte oude kaas met pompoenpitten of bestrooien met zonnebloempitten.
- \* Slechts 5 min. narijs.
- \* Bakken: 200°C. aflopend naar 175°C. zonder stoom.
- \* Baktijd: ± 45 min. met de schuif open.





UW HEERLIJKE  
**SPELT**  
NATUUR<sup>®</sup>  
DE LUXE  
SPECIALITEITEN

# SPELT NATUUR® CRANBERRY POFFER



## SPELT NATUUR® CRANBERRY POFFER

SPELT NATUUR®	10.000 g.
Gist	500 g.
Water	6.200 g.

### Vulling:

Rozijnen	7.000 g.
Walnoten	500 g.
Hazelnoten	500 g.

### Cranberryspijs:

Amandelspijs (45 g. p.st.)	4.300 g.
Gehakte cranberries (5 g. p.st.)	500 g.

**Spijsplakjes:** 50 g. per stuk.

**Uitkomst:** ± 96 stuks.

### Werkwijze:

- \* Kneadtijd: 7 min. langzaam.  
3 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
- \* Direct na het kneden de vulling doormengen.

- \* Deegtemperatuur: 26°C.
- \* Afwegen: 125 g.
- \* Bolrijs: 30 min.
- \* Deegstuk plat slaan en op bakplaten met bakpapier leggen.
- \* De rand van het deegstuk met heelei strijken.
- \* Vervolgens de cranberryspijs erop leggen (rand vrijhouden).
- \* De tweede bovenplak plat slaan, strijken met heelei en decoreren met victoriabeslag.
- \* De plak met victoriabeslag op de plak met cranberryspijs leggen en het geheel vast drukken.
- \* De bak-banderol er overheen zetten.
- \* Narijs: maximaal 30 min. (in een niet te vochtige rijskast zetten).
- \* Bakken: 210°C. aflopend.
- \* Baktijd: ± 25 min.
- \* Na voldoende afkoeling decoreren met decoreersneeuw.

### Let op:

Deze receptuur is lactose vrij, indien u dit zo wilt houden, gebruik dan geen boter in het recept (ook niet bij het afboteren).



# SPELT

## NATUUR® SLOF



### SPELT NATUUR® SLOF

SPELT NATUUR®	10.000 g.
Gist	500 g.
Water	6.200 g.

#### Vulling:

Rozijnen	7.000 g.
Walnoten	500 g.
Hazelenoten	500 g.

**Spijspillen:** 75 g. per stuk.

**Uitkomst:** 70 stuks.

#### Werkwijze:

- \* Kneedtijd: 7 min. langzaam.  
3 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
- \* Direct na het kneden de vulling doormengen.
- \* Deegtemperatuur: 26°C.
- \* Afwegen: 350 g. en een korte punt van vormen.

- \* Puntrijs: 30 min.
- \* Opmaken: met spijspil tot een slof.
- \* Afstrijken met heelei en decoreren met amandelschaafsel.
- \* Narijs: ± 45 min. (in een niet te vochtige rijkskast zetten).
- \* Bakken: 210°C. aflopend met iets stoom.
- \* Baktijd: ± 30 min.
- \* Na voldoende afkoeling decoreren met decoreersneeuw.

#### Let op:

Deze receptuur is lactose vrij, indien u dit zo wilt houden, gebruik dan geen boter in het recept (ook niet bij het afboteren).

# SPELT

## NATUUR® STOL



### SPELT NATUUR® STOL

SPELT NATUUR®	10.000 g.
Gist	500 g.
Water	6.200 g.
<b>Vulling:</b>	
Rozijnen	7.000 g.
Walnoten	500 g.
Hazelnoten	500 g.
<b>Spijsspillen:</b>	75 g. per stuk.
<b>Uitkomst:</b>	± 54 stuks.

### Werkwijze:

- \* Kneedtijd: 7 min. langzaam.  
3 min. snel (afhankelijk van het type kneder).
  - \* Direct na het kneden de vulling doormengen.
  - \* Deegtemperatuur: 26°C.
  - \* Afwegen: 450 g. en opbollen.
  - \* Bolrijs: 15 min. vervolgens kort oppunten.
  - \* Puntrijs: 15 min.
  - \* Opmaken: met spijspil tot een stol.
  - \* Afstrijken met heelei en decoreren met victoriabeslag of amandelschaafsel.
  - \* Narijs: maximaal 30 min. (in een niet te vochtige rijstkast zetten).
  - \* Bakken: 210°C. aflopend.
  - \* Baktijd: ± 30 min.
  - \* Na voldoende afkoeling decoreren met decoreersneeuw.
- Let op:**  
Deze receptuur is lactose vrij, indien u dit zo wilt houden, gebruik dan geen boter in het recept (ook niet bij het afboteren).



IREKS GmbH  
p/a Dupon Nederland B.V.  
Industrieweg 81  
5591 JL Heeze  
NEDERLAND  
Tel.: +31 40 226 38 00  
Fax: +31 40 226 40 32  
info@ireks.nl  
www.ireks.nl