



Brood met
karakter!



IREKS

Watertemperatuur $\pm 30^{\circ}\text{C}$.,
belangrijk voor het
bereiken van de gewenste
deegtemperatuur.
Kuiprijs: 30 min.



Afwegen met vochtige
handen, rond vormen en
goed aandrukken in het blik.



Met een natte krabber
of roggebrood stempel
de broden glad strijken.



Bestrooien met spelt of
roggebloem.



Na ± 70 min. narijs ontstaan
er kleine scheurtjes in de
gedecoreerde broden.
Deze kunnen nu gebakken
worden.



Het brood is gaar bij een
minimale kerntemperatuur
van 98°C .
Vervolgens direct lossen.



DINKELBERGER SPELT VOLKOREN

STANDAARD RECEPTUUR:

DINKELBERGER SPELT VOLKOREN	10.000 g.
Gist	180 g.
Water	± 7.000 g.

(Voor het bereiken van de deegtemperatuur
adviseren wij u water van $\pm 30^{\circ}\text{C}$. te gebruiken)



EN

WERKWIJZE:

- Kneedtijd: 15 min. langzaam.
- Deegtemperatuur: 29°C.
- Kuiprijs: 30 min.
- Doordraaien: 1 min., of evt. de desbetreffende vulling van de gevulde variant doordraaien.
- Afwegen: 750 g. voor een half busbroodkoppel (15 x 10 x 9 cm.)
600 g. voor een conservenblikvorm (Ø 10 cm. hoogte 12 cm.)
- Vormen: met natte handen een bal vormen en in de bakblikken leggen.
- Vervolgens goed aandrukken.
- Decoreren: bovenzijde bestrooien met spelt/roggebloem of bij de gevulde variant met de aangegeven decoratie.
- Narijs: ± 70 min.
- Bakken: 240°C. aflopend met iets stoom.
- Baktijd: ± 60 min. kerntemperatuur 98°C.

GEVULDE VARIANTEN:

Door aan het deeg één van de volgende vullingen toe te voegen, heeft u op een eenvoudige wijze een leuke variant.



AMARENA KERSEN/ AMANDEL

Hoeveelheid deeg 5.400 g.
Amarena kersen 600 g.

Uitkomst: 10 stuks
Decoreren: amandelschaafsel

ABRIKOZEN/POMPOEN

Hoeveelheid deeg 5.000 g.
Abrikozenstukjes (gedroogd) 750 g.
Pompoenpitten 250 g.

Uitkomst: 10 stuks
Decoreren: pompoenpitten

ROZIJN/HAZELNOOT

Hoeveelheid deeg 4.900 g.
Roziijnen 900 g.
Hazelnoten (heel) 200 g.

Uitkomst: 10 stuks
Decoreren: gebroken hazelnoten

TIPS VOOR NA HET BAKKEN:

- Na het bakken dient het product eerst onverpakt te "besterven". Dit houdt in dat u het de dag na het bakken het beste kunt verkopen. Daarna kunt u het product gemakkelijk meerdere dagen achter elkaar verkopen.
- Maak een proefplankje met daarop in vieren gesneden sneetjes dinkelberger, welke uitsluitend besmeerd zijn met een beetje roomboter.
Eenmaal geproefd is verkocht!
- Verder adviseren wij u het brood ongesneden te verkopen met een banderol er omheen.



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