Veggie BOEREN

IREKS

VEGGIE-BOEREN
(deeg doormeng-methode)

Weekstuk:

VEGGIEKORN®	2.700 g.
Zout	40 g.
Water (25°C.)	2.300 g.
Totaal	5.040 g.

Mengen en ± 20 min. laten weken.

Toevoegen aan het deeg:

Weekstuk	5.040 g.
Deeg*	10.000 g.
Totaal deeg	15.040 g.

* Als standaard deeg hebben we gekozen voor de receptuur, BAUERNBROT (volkorenmeel) met REX ROBUUST en IREKS ROGGE NATUURDESEM

Werkwijze:

Het weekstuk met het deeg mengen.

Deegtemperatuur: 27°C.
Bulkrijs: 40 min.
Afwegen: 600 g.
Opmaken: opbollen, zonder het deegstuk teveel te ontgassen. In met roggebloem bestoven mandjes met de sluiting naar beneden leggen.
Narijs: ± 50 min. Deegstukken omkeren op inschietapparaten of geperforeerde bakplaten.
Bakken: 250°C. aflopend met voldoende stoom.
Baktijd: ± 60 min.

* U kunt hier natuurlijk ieder ander soort deeg voor gebruiken om zo uw eigen specialiteit te creëren.

VEGAN · LACTOSEVRIJ* · VEZELRIJK

VEGGIE-BOEREN

VEGGIEKORN®	5.000 g.
Zout	75 g.
Water (25°C.)	4.250 g.

Mengen en ± 20 min. laten weken.

REX ROBUUST	5.000 g.
Volkorenmeel	3.000 g.
Tarwebloem	2.000 g.
ROGGE NATUURDESEM	800 g.
Zout	160 g.
Gist	150 g.
Water (± 25°C.)	± 7.500 g.

Werkwijze:

Kneedtijd: 8 min. langzaam. 3 min. snel (afhankelijk van het type kneder)
Deegtemperatuur: 27°C.
Bulkrijs: 40 min.
Afwegen: 600 g.
Opmaken: opbollen, zonder het deegstuk teveel te ontgassen. In met roggebloem bestoven mandjes met de sluiting naar beneden leggen. leggen.
Narijs: ± 50 min. Deegstukken omkeren op inschietapparaten of geperforeerde bakplaten.
Bakken: 250°C. aflopend met voldoende stoom.
Baktijd: ± 60 min.

Voedingswaarde per 100 g. VEGGIE-BOEREN:

Energie	1041 kJ (248 kcal)
Vet	5,5 g.
waarvan verzadigd	0,9 g.
Koolhydraten	38,0 g.
waarin suikers	1,5 g.
Voedingsvezels	6,1 g.
Eiwit	8,4 g.
Zout	1,0 g.

* Lactosegehalte < 0,1 g/100 g

IREKS

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

12.16 | 2500 | 0000000 NL