

**danól**



## **Brauð mánaðarins** **Júní 2026**

Létt og fullt af karakter. Sumarbrauðið okkar sameinar milt durumhveiti, IREKS Sommer Special og IREKS CIA 10 sem gefur brauðinu fallega áferð, góðan raka og djúpt bragð. Toppað með durumhveiti og graskersfræjum fyrir sumarlegan karakter sem passar fullkomlega með grillmatnum, salötunum eða einfaldlega góðu smjöri.

  
**IREKS**

# Uppskrift

## Deig

- 4.900 gr Hveiti ([900436](#))
- 1.200 gr Durumhveiti ([960249](#))
- 3.500 gr Ireks Sommer Special ([101852](#))
- 400 gr Ireks Cia 10 ([101861](#))
- 200 gr Ger
- 6.500 ml Vatn

Samtals 16.700 gr

## Topping

- Graskersfræ ([105411](#)) og durumhveiti ([960249](#))

# Uppskrift

## Tæknilegar upplýsingar

- Vinnslutími: 8 mín hægt + 6 mín hratt.
- Deighiti: 25°C.
- Hvíltími: ca. 75 mín. Í kassa sprejjuðum með fituspreyji ([960100](#))
- Deigþyngd:
- Brauð: 600 gr.
- Baguette: 300 gr.
- Heftími: Í kæli yfir nótt, eða ca. 90 mín. í hefskáp
- Ofnhiti: Inn á 250°C og lækka í 220°C.
- Baksturstími: ca. 30-40 mín. Opnið spjaldið eftir 20 mín.

## Aðferð

Sláið brauðunum létt upp í hring. Bleytið brauðin og dýfið þeim í durumhveiti og graskersfræjum og setjið á plötu með hveiti.

**danól**

**Mikið af  
því góða**