

SCHACKENBORG RUGBRØD (GRUNDOPSKRIFT)



Ingredienser

- 1000 g Schackenberg rugbrødsblanding
- 8 dl vand
- 15 g gær

Fremgangsmåde:

- Gæren opløses i tempereret vand
- Tilsæt rugbrødsblandingen og lad den ælte i ca. 15 minutter (ved langsom hastighed)
- Lad dejen hvile 1 minutter i rørkedlen, før afvejning til forme.
- Dejen placeres i en 2 1/2 L rugbrødsform
- Rugbrødet hæver i ca. 60 minutter (eller til dejen ca. når kanten på formen).
- Drys evt. rugmel eller sesamfrø på overfladen af brødet.
- Bages i ca. 50 - 60 minutter (til centrumtemperatur på 95 C). Ved 275 C med damp faldene til 200 C.

INFO BOX

Brug rugbrødsblandingen som grunddej til lækre grove boller, hvor der anvendes 50 % rugbrødsblanding og 50 % hvedemel.

Hvis man ønsker en mere luftig bolle, tilsættes mere hvedemel og mindre rugbrødsmel.

Se flere opskrifter på vores hjemmeside: www.cerealiofoodservice.dk

Næringsindhold pr. 100g:

Energi	1370 KJ
Protein	13 g
Kylhydrat	59 g
Fedt	4 g
Kostfibre	8,5 g

NYE RUGBRØDSBLANDINGER: SCHACKENBORG OG BANTAM

Populære Rugbrødsblandinger i nye mindre enheder.

De velkendte og meget populære rugbrødsblandinger, Schackenberg og Bantam tilbydes nu i 10 kg sække.

Schackenberg rugbrød er kendt for sine bløde rugkerner og hørfrø, alt melet og kernerne er avlet på Schackenberg.

Bantam rugbrød er et fedtfattigt rugbrød med rugkerner og ris, brødet har en meget mild og børnevenlig smag.



Schackenberg Rugbrød

141265

1 x 10 kg



Ingredienser: Halvsigtet rugmel fra Schackenberg, rugkerner fra Schackenberg, hvedemel fra Schackenberg, hørfrø Schackenberg, tørret surdej (rugmel, mælkesyrekultur) bygkerner, salt, hvedegluten, rørsukker, malt, melbehandlingsmiddel; Ascorbinsyre E300.

Næringsindhold pr. 100 g.:

Energi:	1370 KJ/ 320 Kcal
Protein	13 g
Kulhydrat	59 g
Fedt	4 g
Kostfibre	8,5 g



Bantam Rugbrød

141266

1 x 10 kg



Ingredienser: Halvsigtemel, varmebehandlede rugkerner, ris, t tørret surdej (rugmel, mælkesyrekultur), salt, hvedegluten, sukker, enzymer, malt.

Næringsindhold pr. 100 g.:

Energi:	1300 KJ/ 310 Kcal
Protein	11 g
Kulhydrat	62 g
Fedt	1,5 g
Kostfibre	6,0 g