

TIPS TIL BAGNING AF RUGBRØD

Generelle retningslinier for tilberedning af rugbrød ved brug af brødblandinger:

- Rør dejen i rørkedel i minimum 20 minutter ved middel hastighed, lad dejen stå i kedlen i ca. 5 minutter for at hvile og rør den så igen i ca. 5 minutter.
- Dejen skal være god lind (som en grød)
- Fyld formen 2/3 op med dej, lad brødet forhæve i ca. 50 minutter i lun temperatur. Gerne dækket til med plastposer eller køkkenfilm. Plast/film holder på frugten i brødet, mens et viskestykke bevirker at det udtørres og brødet derved mister fugtighed.
- Bag brødet ved ca. 250 gr. i 5 minutter, skru ned til ca. 180 gr. og brødet er færdig efter ca. 45 minutter.

Giv dit brød den smag du ønsker:

- I stedet for vand kan der anvendes frugt juice eller anden saft med smag.
- Der kan tilsættes op til 15 % af andre ingredienser, før der skal reguleres i opskriften.
- Brug rester af grød, kogte madkorn eller ris i rugbrød, det øger fugtigheden i brødet og giver ofte en højere ernæringstæthed. Ris medvirker f.eks. til at gøre brødet mere fedtfattigt.
- Skab et stort udvalg af rugbrød, brug samme grunddej, del dejen og smag den til.
- Varier pynten på toppen af brødet, brug f.eks. frøsymfoni, havregryn, spelt flager eller majsflager mm.

Vigtigt at indstille ovnen korrekt:

- Alle ovne varmer forskelligt, derfor er det vigtigt visuelt at holde øje med sine rugbrød.
- Rugbrød skal have en centrumtemperatur på 95 gr. for at være perfekt bagt indeni.

Hold dit brød frisk længe:

- Så snart rugbrødet er bagt, bør det tages ud af formen, så dampen kan komme af brødet.
- Lad brødet hvile i ca. 5 minutter, pak herefter det varme brød tæt ind i køkkenfilm. Dette giver en perfekt skærbar skrope.
- Vent gerne en dag med at skære rugbrød op, så brødet har nået at sætte sig.

Hvis rugbrødet ikke bliver som forventet:

- Løs skrope, der skiller fra brødet: ofte er der tilsat for meget vand. Prøv at regulere mængden af vand.
- Hvis brødet ikke hæver op: vandet kan være for koldt, derfor er gær og surdej ikke er blevet gjort aktivt, eller brødet kan have stået for koldt eller i træk.



INFO BOX

Cerealia Foodservice har et stort sortiment af rugbrødsblandinger i både 1 kg, 10 kg og 20 kg sække.

Mange af vores rugbrødsblandinger er mærket med fuldkornsmærket.



RUGBRØDSBLANDINGER

Rugbrødsblandinger:

	Kostfibre pr. 100 g	Enhed	Vare nr.	Mærke
Softkerne Rugbrød	6,5 g	1 x 10 kg	100192	HavneMøllerne
Solsikke Rugbrød	10 g	1 x 10 kg	100104	HavneMøllerne
Solsikke Rugbrød	10 g	10 x 1 kg	100542	Amo
Scharkenborg Rugbrød	8,5 g	1 x 20 kg	140418	HavneMøllerne
Scharkenborg Rugbrød	8,5 g	1 x 10 kg	141265	HavneMøllerne
Bantam Rugbrød (lavt fedtindhold)	6,0 g	1 x 20 kg	140442	HavneMøllerne
Bantam Rugbrød (lavt fedtindhold)	6,0 g	1 x 10 kg	141266	HavneMøllerne
Landmandens Fuldkornsrugbrød	11,5 g	1 x 20 kg	141057	HavneMøllerne
Fuldkornsrugbrød	12 g	10 x 1 kg	100363	Amo
Spelt Rugbrød m/ kartoffel	10 g	1 x 20 kg	140208	HavneMøllerne
Landmandens Rugbrød (u/ kerner)	9 g	1 x 20 kg	140438	HavneMøllerne
Mørkt Rugbrød	8 g	10 x 1 kg	100631	Amo

Økologiske Rugbrødsblandinger:



	Kostfibre pr. 100 g	Enhed	Vare nr.	Mærke
Solsikke Rugbrød, økologisk	12 g	1 x 10 kg	141267	HavneMøllerne
Softkerne Rugbrød, økologisk	7,2 g	1 x 10 kg	141305	HavneMøllerne
Kernerugbrød, økologisk	12 g	10 x 1 kg	101045	Kornkammeret
Rugbrød uden kerner, økologisk	13 g	10 x 1 kg	140143	HavneMøllerne

Fuldkornsmærket Rugbrødsblandinger:



	Kostfibre pr. 100 g	Enhed	Vare nr.	Mærke
Solsikke Rugbrød	10 g	10 x 1 kg	100542	Amo
Solsikke Rugbrød	10 g	1 x 10 kg	100104	HavneMøllerne
Solsikke Rugbrød, økologisk	12 g	1 x 10 kg	141267	HavneMøllerne
Landmandens Fuldkornsrugbrød	11,5 g	1 x 20 kg	141057	HavneMøllerne
Mørkt Rugbrød	8 g	10 x 1 kg	100631	Amo
Fuldkorns Rugbrød	12 g	10 x 1 kg	100363	Amo
Kernerugbrød, økologisk	12 g	10 x 1 kg	101045	Kornkammeret
Rugbrød uden kerner, økologisk	13 g	10 x 1 kg	140143	HavneMøllerne
Fuldkornsbrød	8 g	10 x 1 kg	101326	Amo

Pynt dit rugbrød:

	Kostfibre pr. 100 g	Enhed	Vare nr.	Mærke
Frøsymfoni	11 g	1 x 10 kg	140508	HavneMøllerne
5 - kornsblanding	8,5 g	1 x 20 kg	100084	HavneMøllerne
Majs Drys		1 x 10 kg	140501	HavneMøllerne
5 Gryn, Økologisk	10 g	10 x 1 kg	101666	Kornkammeret