



Bantam Rugbrød

Dejen:	12750 g	Bantam Rugbrød melblanding
	200 g	Gær
	9500 g	Vand, ca.

Dejtemperatur: 27°C

Æltetid: 12 minutter i 1. gear

Liggetid: 30 minutter

Dejvægt: 1100 g

Dekoration: Glattes med skraber og drysses med durum

Rasketid: 50-60 minutter

Bagetid: 40 minutter

Ovntemperatur: 280°C – faldende til 210°C, indsættes med damp

Dejen skal køres med spartel eller æltes langsom i 20 minutter i æltekar. Det kan være nødvendigt at skrabe bunden op, når dejen er æltet i 5 minutter. Dejen afvejes i aluform 76230 (sødmælksform).

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	880 kJ
Protein	6 g
Kulhydrat	40 g
- heraf sukkerarter	0,9 g
Fedt	1 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kostfibre	7 g
Natrium	0,5g