



## Fuldkorns Luksus Rugbrød

51 g fuldkorn pr. 100 g bagt brød



Dejen:	10000 g	UNO Fuldkorns Rugmel Natur+
	600 g	Møllesur
	250 g	Mørk Rugbrødsmalt
	100 g	Melis
	250 g	Salt
	1200 g	Ristede Solsikkekerner
	900 g	Durum Kerner
	180 g	Gær
	10500 g	Vand, ca.

Dejtemperatur: 28-30°C

Æltetid: 15 minutter langsomt

Liggetid: 30-45 minutter.

Dejvægt: 850 g

Vendes i havreflager og bages i aluform 76140.

Raskes og afbages som øvrige rugbrød.

Bagetid: Ca. 35 minutter.

### Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	890 kJ/210kcal
Protein	6,5 g
Kulhydrat	32 g
- heraf sukkerarter	3 g
Fedt	4,5 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,5 g
Kostfibre	8,5 g
Natrium	0,45 g