



HOLMERBRØD

Fuldkorns Holmerbrød

35 g fuldkorn pr. 100 g bagt brød



Dejen:	800 g	Reform Hvedemel
	800 g	Landmel
	2400 g	UNO Fuldkorns Rugmel Natur+
	240 g	Møllesur
	85 g	Salt
	120 g	Mørk Rugbrødsmalt
	75 g	Gær
	3100 g	Vand, ca.

Dejtemperatur: 26-28°C

Æltetid: 12 minutter langsomt og 2 minutter hurtigt

Liggetid: 1 x 2 timer

Dejvægt: Brød: 850 g
Stykker: 125-150 g

Slås herefter op, virkes/samles i rugmel – runde eller lettere aflange.

Rasketid: Ca. 45 minutter. Raskes således at de revner i overfladen.

Bagetemperatur: Som rugbrød.

Bagetid: Brød: 45-50 minutter.
Stykker: 16-18 minutter.
Dampes ved indsætning.

Dekoration/stykker: Evt. revet ost og oregano – eller rugmel.

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	890 kJ/210kcal
Protein	6,5 g
Kulhydrat	39 g
- heraf sukkerarter	2,1 g
Fedt	1,5 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,1 g
Kostfibre	7,5 g
Natrium	0,48 g