



Landmandens Fuldkorns-Rugbrød

35 g fuldkorn pr. 100 g bagt brød



Dejen: 10000 g Landmandens Fuldkorns Rugbrød melblanding
180 g Gær
8000 g Vand

Dejtemperatur: 28-30°C

Æltetid: 12 minutter i 1. gear

Liggetid: 30 minutter – dejen æltes 1 minut inden afvejning.

Dejvægt: 1100 g – slås op og lægges i aluform 75165.

Dekoration: Drysses evt. med sesamfrø.

Rasketid: Ca. 50 minutter – til formens kant.

Bagetid: Ca. 50 minutter (til en kernetemperatur på 95°C).

Ovntemperatur: Som øvrige rugbrød.
Dampes ved indsætning.

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	839 kJ
Protein	8,8 g
Kulhydrat	34,6 g
- heraf sukkerarter	1,5 g
Fedt	2,6 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,3 g
Kostfibre	7,1 g
Natrium	450 mg