



Landmandens Kernefyldt

35 g fuldkorn pr. 100 g bagt brød



Dejen: 20000 g Landmandens Kernefyldt melblanding
160 g Gær
14400 g Vand

Dejtemperatur: 28-30°C

Æltetid: Æltekar 30 minutter langsomt.
Røremaskine 20 minutter langsomt (med spartel).

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

Dejvægt: 1100 g i aluform 75165 (kobberform).

Rasketid: 50-60 minutter

Bagetid: Ca. 40 minutter (til en kernetemperatur på 95°C)

Ovntemperatur: Som øvrige rugbrød.
Dampes ved indsætning.

Vigtigt ved fremstilling af Landmandens Kernefyldt!

- Det er vigtigt for den optimale vandoptagelse og dermed det færdige resultat, at dejtemperaturen og ælte-/hviletid overholdes.
- I starten af æltetiden er dejen meget blød – bliver fastere efter den færdige ælte- og hviletid.
- Vejes direkte af i færdede forme – glattes med skrabelæder.
- Brødet er ikke egnet til køl og frys.

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	920 kJ
Protein	6,5 g
Kulhydrat	38,0 g
- heraf sukkerarter	1,5 g
Fedt	3,0 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,3 g
Kostfibre	6,5 g
Natrium	450 mg