



Landmandens Rugbrød



Dejen:	20000 g	Landmandens Rugbrød melblanding
	340 g	Gær
	14600 g	Vand

Dejtemperatur: 28-30°C

Æltetid: Røremaskine 10-12 minutter med dejkrog.
Æltekar 15-18 minutter i 1. gear.

Liggetid: 20 minutter – dejen æltes inden afvejning.

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

Dekoration: Der trykkes med skrabelæder 4 gange på skrå den ene vej, og 4 gange den anden vej, så der opstår et ternet mønster.

Rasketid: Ca. 50 minutter

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

Ovntemperatur: Som øvrige rugbrød.
Dampes ved indsætning.

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	880 kJ
Protein	6,5 g
Kulhydrat	40,0 g
- heraf sukkerarter	1,5 g
Fedt	1,0 g
-heraf mættede fedtsyrer	0 g
Kostfibre	6,5 g
Natrium	550 mg