



BRØD MED STAMTAVLE - Schackenberg Rugbrød og Hvedebrød

Schackenberg Rugbrød

ca. 20 brød



Dejen:	12500	g	Schackenberg Rugbrød
	10000	g	Vand
	200	g	Gær
	22700	g	Udbytte

Dejtemperatur: 29-30°C

Æltetid: Æltekar: 15 min. langsom
Røremaskine: 10 min. langsom
m. spartel.
Det anbefales at skrabe sider og
bunden op for at være sikker på,
at alt bliver blandet.

Liggetid: 20-30 minutter.
Dejen æltes sammen 1 minut
inden afvejning.

Dejvægt: 1100 g i rugbrødsform 10x10x18
Drysses med fintknækket sprød
hvede (brug ikke for meget).

Rasketid: Ca. 50 minutter til formens kant.
Raskeskab 37°C 80% RF.

Afbagning: Indsætningstemperatur:
Stikovn: 280-300°C

Dampes ved indsætning.

Afbagningstemperatur:
Stikovn: 200°C

Bagetid: Ca. 70 minutter.

Tips: Det kan være en fordel at indpakke brødet i
film eller plastpose straks efter afbagningen.

Schackenberg Hvedebrød

ca. 22 brød



Dejen:	10000	g	Schackenberg Hvedebrød
	5100	g	Vand
	400	g	Gær
	15500	g	Udbytte

Dejtemperatur: 26°C

Æltetid: 3 minutter i 1. gear.
4 minutter i 2. gear

Liggetid: 15 minutter + 15 minutter i virket.

Dejvægt: 700 g i aluform 76230
(sødmælksform)

Opslåning: Slås lange op som franskbrød.
Stryges med vand, vendes i blå
birkes.

Rasketid: Ca. 50 minutter i raskeskab.
Raskeskab 37°C 85% RF.

Afbagning: Indsætningstemperatur:
Stikovn: 280°C

Dampes ved indsætning.

Afbagningstemperatur:
Stikovn: 220°C

Bagetid: 30-35 minutter.