



## Schackenberg Rugbrød



Dejen:	12500 g	Schackenberg Rugbrød melblanding
	200 g	Gær
	10000 g	Vand, ca.

Dejtemperatur: 28-30°C

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

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

Dejvægt: 1100 g i rugbrødsform 10 x 10 x 18.  
Drysses med sprød hvede.

Rasketid: Ca. 60 minutter til formens kant.

Afbagning: Som øvrige rugbrød.  
Dampes ved indsætning.

Bagetid: Ca. 60 minutter (til en kernetemperatur på 95°C).

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

### Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	880 kJ
Protein	6,5 g
Kulhydrat	36 g
- heraf sukkerarter	1,4 g
Fedt	2,5 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,2 g
Kostfibre	7 g
Natrium	0,6 g