



Solsikke Rugbrød

Dejen: 1000 g Solsikke Rugbrød melblanding
 10 g Gær
 800 g Vand, ca.

Dejtemperatur: 30°C

Æltetid: 15 minutter i 1. gear

Liggetid: 25 minutter.

Dejvægt: 1800 g

Dekoration: Brødet glattes og drysses med sesamfrø eller blå birkes.

Rasketid: Tildækket og lunt i ca. 60-90 minutter til dejen når kanten.

Bagetid: 60-70 minutter

Ovntemperatur: 275°C – faldende til 200°C, indsættes med damp

Dejen skal køres sammen med spartel.

Dejen afvejes i 2,5 l rugbrødsform.