



Spelt Rugbrød m. kartoffel

Dejen:	1000 g	Spelt Rugbrød m. kartoffel melblanding
	180 g	Gær
	8000 g	Vand, ca.

Dejtemperatur: 28°C

Æltetid: 12 minutter i 1. gear

Liggetid: 25 minutter.

Dejvægt: 1100 g

Dekoration: Brødet glattes og drysses med blå birkes.

Rasketid: Ca. 50 minutter

Bagetid: Ca. 35 minutter

Ovntemperatur: 280°C – faldende til 200°C, indsættes med damp

Dejen skal køres sammen med spartel.

Dejen kan også æltes i 18 minutter langsomt i et æltekar.

Dejen afvejes i aluform 76230.