



Havre Rugbrød

Dejen:	10000 g	Melblanding til Havre Rugbrød
	6800 g	Vand, ca.
	160 g	Gær
	16960 g	Udbytte



Dejtemperatur:	28°C
Æltetid:	10 minutter i langsom hastighed med spartel i røremaskine eller 20 minutter i æltekar.
Liggetid:	30 minutter. Æltes sammen i 1 minut i langsom hastighed inden afvejning.
Dejvægt:	1050 g
Opslåning:	Dejen vejes af direkte i aluform 75165. Glatte ud med skrabelæder.
Dekoration:	Drysses med grovvalset havre
Rasketid:	Ca. 50 minutter i raskeskabet til formens kant
Ovntemperatur:	280°C faldende til 225°C – dampes ved indsætning.
Bagetid:	Ca. 35-40 minutter

OBS: Kontrollér, at temperaturen er 95°C i midten af brødet, når det tages ud af ovnen.