



RUGBOLLER

Rugboller

6 stk. sammenbagt

Dejen:	5000 g	Reform Hvedemel
	1675 g	UNO Fuldkorns Rugmel Natur+
	80 g	Salt
	330 g	Sirup
	330 g	Olie
	135 g	Mørk Rugbrøds malt
	65 g	Møllesur
	135 g	Super Frans
	400 g	Gær
	3700 g	Vand, ca.



Æltetid: 10 minutter langsomt og 2 minutter hurtigt (til skær dej).

Liggetid: 2 x 20 minutter.

Dejvægt: 2000 g pr. bræk.

Stryges med vand og drysses med rugdrys – alternativt vendes i havreflager.

6 stk. i kobberform (75165)

Raskes og bages som blødddej – evt. med et minimum damp.

Ide: Pakkes i pose med 6 stk.

Bemærk: Kan ikke fuldkornsmærkes.

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	1350 kJ/320 kcal
Protein	8 g
Kulhydrat	57 g
- heraf sukkerarter	5 g
Fedt	5,5 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,4 g
Kostfibre	5,5 g
Natrium	0,36 g