



Softkerne Rugbrød

Dejen:	7000 g	Softkerne Rugbrød melblanding
	120 g	Gær
	5000 g	Vand, ca.

Dejtemperatur: 30°C

Æltetid: 15 minutter i 1. gear

Liggetid: 30 minutter

Dejvægt: 1200 g

Dekoration: Glattes med skraber og drysses med sesamfrø

Rasketid: 50-55 minutter

Bagetid: 55-60 minutter

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

Dejen skal køres sammen med spartel. Dejen kan også æltes 20 minutter langsomt i æltekar. Dejen afvejes i rugbrødsform 10 x 10 x 18 cm eller folieform 76140.

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	1050 kJ
Protein	8,5 g
Kulhydrat	33 g
- heraf sukkerarter	1,2 g
Fedt	7,5 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,9 g
Kostfibre	6,5 g
Natrium	0,6 g