

Rustikt Nordisk Bagværk med poppede rugkerner



Fremgangsmåde:

Alle ingredienser hældes i æltekarret, undtaget 700 g vand og 50 g salt. Dejen køres 5 min. langsomt og 5 min. hurtigt. Herefter køres dejen 1 min. langsomt, hvor de 700 g vand tilsættes. Derefter køres dejen 5 min. hurtigt, og i de sidste 2 min. af køretiden tilsættes de 50 g salt.

Dejtemperatur: 25-27°C.

Køretid*: 5 min. langsomt + 5 min. hurtigt + 1 min. langsomt + 5 min. hurtigt.

Liggetid: 120 min. i olieret hæveboks. (60 min. i hæveboks, hvis brødene skal over køl. Brødene sættes 1 time på frost og derefter på køl. Dag 2 tages brødene ud og tempereres til en kerntemp. på min. 15°C. De hæves til ønsket volumen.

Dejvægt: 700 g pr. brød.

Opslåning: Efter liggetid hakkes dejen ud og formes som almindelige brød. Vendes i Støvfrit Hvedemel.

Dekoration: Støvfrit Hvedemel. Efter raskning snittes brødet med 3 vandrette snit inden afbagning.

Rasketid*: 60 min. tørrask.

Bagetemperatur*: Stikovn: Indsættes ved 250°C uden damp. Efter 2 min. dampes normalt og temperaturen reduceres til 210°C. Herdown: Indsættes ved 250°C uden damp. Efter 2 min. dampes normalt og temperaturen reduceres til 230°C.

Bagetid*: 25 min. + 15 min. med åbent spjæld.

*)Vejledende

Opskrift

2.500	g	Tipo "00" Grano Tenero NA (2503004)
2.500	g	Nordisk Bagværk 50/50 NA (3018004)
200	g	Panifico 10/90 NA (3325004)
1.000	g	Poppede Danske Rugkerner NA (9284122)
50	g	salt (10056)
84	g	gær
3.900	g	vand
10.234	g	dej i alt

Ingredienser

Vand, **hvedemel**, 11% **rugkerner**, palmeolie, **rugsigtemel**, **hvedekerner**, hørfrø, salt tilsat jod, gær, **durumhvedemel**, **hvedegluten**, mørk ristet **bygmalte**, karamelsirup, glukosesirup, rapsolie, majsstivelse, druesukker, emulgator (E472e), melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	1009 kJ 241 kcal
Fedt	3,4 g
- mættede fedtsyrer	1,1 g
Kulhydrat	41,9 g
- heraf sukkerarter	1,9 g
Kostfibre	3,9 g
Protein	8,4 g
Salt	1,32 g