

## KanelRugbrød (med Basis Rugbrød Mørk 20/80)



### Fremgangsmåde:

**Dejtemperatur:** 28-30°C

**Køretid\*:** 15 min. langsomt

**Liggetid:** 30 min.

**Dejvægt:** Brød: 1.100 g Stykker: 125 g

**Opslåning:** Brød: Vendes i müsli (uden rosiner) derefter i aluform nr.: 75165 (kobberform). Stykker: Dej stykkerne vendes i müsli (uden rosiner) trykkes lidt aflang og sættes på netplader

**Rasketid\*:** Brød: Ca. 50 min. til formens kant. Stykker: 30 min.

**Bagetemperatur\*:** Brød: 240°C ned til 170°C. Stykker: 230°C. Damp: 8 sek.

**Bagetid\*:** Brød: 50 min. Stykker: 14 min

\*) Vejledende

### Opskrift

2.550	g Dansk PowerRug NA (3069005)
1.000	g PowerHvede Fuldkorn NA (2511004)
1.000	g Danske Rugflager NA (8007001)
500	g tranebær eller rosiner
1.250	g Basis Rugbrød Mørk 20/80 NA (3020104)
15	g kanel (9283550)
60	g gær
4.700	g vand
11.075	g dej i alt

### Ingredienser

Vand, 27% **rugmel**, **fuldkornshvedemel**, 10% **rugflager**, tranebær, **hvedemel**, tørret **hvedesurdej** (**hvedemel**, startekultur), mørk ristet **bygmalt**, **hvedegluten**, salt tilsat jod, gær, 0,2% kanel, karamelsirup, rapsolie, druesukker, melbehandlingsmiddel (E300).

### Næringsindhold pr. 100g

<b>Energi</b>	802 kJ 192 kcal
<b>Fedt</b>	1 g
- mættede fedtsyrer	0,2 g
<b>Kulhydrat</b>	34,4 g
- heraf sukkerarter	1,7 g
<b>Kostfibre</b>	7,8 g
<b>Protein</b>	7 g
<b>Salt</b>	1,1 g