

Gulerodsrugbrød (med Basis Deluxe 40/60)



Fremgangsmåde:

Først laves iblødsætning

Iblødsætning

350 g Basis Deluxe 40/60

1.200 g skårne rugkerner

1.200 g vand

Ovennævnte iblødsættes dagen før

Rugbrødet

Dejtemperatur

Køretid*

Liggetid

Dejvægt

Form

Dekoration

Rasketid*

Bagetemperatur*

Bagetid*

*)Vejledende

28-30°C

15 min. langsomt.

30 min.

1.100 g

Fulton rugbrødsform (10x10x18)

Vendes i en blanding af sesam og hørfrø.

55 min.

250°C, faldende til 180°C. Damp ved sidste 10 min.

Ca. 55-60 min. (Kernetemp. min. 95°C)

Opskrift

2.750 g iblødsætning

1.800 g Basis Deluxe 40/60 NA
(3022104)

3.550 g Dansk Halvsigtet Rugmel
NA (2313005)

600 g revne gulerødder

60 g gær

2.350 g vand

11.110 g dej i alt

Ingredienser

35% **rugmel**, vand, 12% **rugkerner**, 6% gulerod, **hvedemel**, solsikkekerner, tørret **hvedesurdej (hvedemel**, starterkultur), hørfrø, **hvedegluten**, mørk ristet **bygmalt**, salt tilsat jod, **hvedeklid**, gær, druesukker, karamelsirup, rapsolie, melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	1045 kJ
	250 kcal
Fedt	4,8 g
Protein	0,5 g
Kulhydrat	39,5 g
- heraf sukkerarter	3,2 g
Kostfibre	7,8 g
Protein	7,9 g
Salt	1,48 g