

Müslibrød (med Rustikt Surdejsbrød 50/50)



Fremgangsmåde:

Beskrivelse: [Grunddejen](#) samt de øvrige ingredienser hældes i æltekarret. Kør ½-1 min., indtil ingredienserne er fordelt i dejen

Dejtemperatur: 24-25°C

Køretid*: max 1 min. langsomt

Liggetid: 60-120 min. i hæveboks

Dejvægt:

Brød: 750 g

Stykker: 150 g

Breadsticks: 50 g (ca. 15 cm. lange)

Dekoration:

Vendes i en blanding af 25% haselflager, 25% sesam, 25% mandelflager og 25% rugflager. Brødene snittes med 2 skrå snit lige før afbagning. Stykkerne sættes på plade med virket nedad. Umiddelbart før afbagning vendes stykkerne

Rasketid*: ca. 40-60 min.

Bagetemperatur*:

Brød: 240°C, faldende til 210°C - **Stykker og Breadsticks:** 250°C, faldende til 230°C. Damp som ved italienske brødtyper. Kan med fordel bages i herdown

Bagetid*:

Brød: 40 min.

Stykker: 26 min.

Breadsticks: 10 min.

* Vejledende

[Se flere lækre opskrifter med Rustikt Surdejsbrød her](#)

Opskrift

- 4.000 g Rustikt Surdejsbrød - Grundopskrift
- 250 g rosiner (9280000)
- 250 g tørrede tranebær (9280005)
- 250 g ristede hasselnødder, hele (9283106)
- 250 g ristede mandler, hele (9283124)
- 5.000 g dej i alt

Ingredienser

Hvedemel, vand, **durumhvedemel**, rosiner, tranebær, **hasselnødder**, **mandler**, **rugkerner**, gær, salt tilsat jod, tørret **hvedesurdej**, emulgator (E472e), melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	1104 kJ 264 kcal
Fedt	5,4 g
- mættede fedtsyrer	0,6 g
Kulhydrat	43 g
- heraf sukkerarter	4,8 g
Kostfibre	3,6 g
Protein	8,7 g
Salt	1,2 g