

## Kerne-Max 100/0, Fuldkorn



### Fremgangsmåde:

**Dejtemperatur:** 28-30°C.

**Køretid\*:** 30 min. langsomt

**Liggetid:** 30 min. køres langsomt 1 min. inden afvejning

**Dejvægt:** 1.100 g. Vejes direkte i form og glattes med vand

**Form:** Aluform 75165

**Rasketid\*:** 40-45 min.

**Bagetemperatur\*:** 250°C., faldende til 180°C. Damp ved indsætning.

**Bagetid\*:** 45-55 min. De sidste 5 min. med åbent spjæld. (Kernetemp. min. 96°C.).

\*) Vejledende

### Opskrift

5.900 g Kerne-Max 100/0 NA  
(3084004)

70 g gær

5.000 g vand

10.970 g dej i alt

### Ingredienser

Vand, 13% **rugmel**, 12% **rugkerner**,  
12% **durumkerner**, halvsigtet **rugmel**,  
4% **fuldkornshvedemel**, 4%  
solsikkekerner, tørret **hvedesurdej**  
(**hvedemel**, startekultur),  
**hvedemaltmel**, salt tilsat jod, gær,  
sukker, brun farin, **hvedegluten**,  
melbehandlingsmiddel (E300).

### Næringsindhold pr. 100g

|                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| <b>Energi</b>          | 882 kJ<br>211 kcal |
| <b>Fedt</b>            | 3 g                |
| - mættede<br>fedtsyrer | 0 g                |
| <b>Kulhydrat</b>       | 34 g               |
| - heraf sukkerarter    | 2 g                |
| <b>Kostfibre</b>       | 6 g                |
| <b>Protein</b>         | 7 g                |
| <b>Salt</b>            | 1 g                |