

Fuldkorns Softkernerugbrød 100/0 NA (med bagerisur på toppen)



Fremgangsmåde:

Dejtemperatur: 28-30°C

Køretid*: 25 min.

Liggetid: Ingen

Dejvægt: 1.100 g. Vejes direkte i form

Form: " Fultonform" (10x10x18 cm) eller aluform nr. 76140

Dekoration: Glat og drys med sesamfrø

Rasketid*: 40-45 min. (til dejen er en 1 cm fra formens kant).

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

Bagetid*: 55-60 min. Kernetemp. min. 96°C.

*Vejledende

Opskrift

7.200 g Fuldkorns Softkernerugbrød
100/0 NA (3087004)

5.500 g vand

80 g gær

1700 g bagerisur VM

20 g salt

14.500 g dej i alt

Ingredienser

Vand, 19% **rugflager**, hvedemel, 16% **rugmel**, 6% solsikkekerner, 4% hørfrø, 2% **fuldkornshvedemel**, tørret **hvedesurdej** (hvedemel, starterkultur), **hvedegluten**, salt tilsat jod, mørk ristet **bygmalt**, **havrefibre**, gær, karamelsirup, melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	973 kJ 233 kcal
Fedt	6 g
- mættede fedtsyrer	0,8 g
Kulhydrat	31,7 g
- heraf sukkerarter	1,8 g
Kostfibre	8,1 g
Protein	8,6 g
Salt	1,12 g

