

## Rugbrøds konfekt



### Fremgangsmåde:

**Dejtemperatur:** 30-32°C

**Køretid\*:** 20 min. mellemhastighed

**Dejvægt:** 20 g pr. styk

**Opslåning:** Sprøjtes ud på silkone papir eller i Flexipanmåtte nr. 2266-D39

**Rasketid\*:** 30 min.

**Bagetemperatur\*:** 200°C, dampes 8 sekunder

**Bagetid\*:** 10 min. + 5 min. med åbent spjæld

\*) Vejledende

### Opskrift

3.100 g Fuldkorns  
Softkernerugbrød 100/0 NA  
(3087004)

550 g chokolade, rosiner eller  
bær

50 g gær

2.585 g vand

6.285 g dej i alt

### Ingredienser

Vand, 19% **rugflager**, 10% **chokolade (mælk)**, 8,5% **rugmel**, **hvedemel**, solsikkekerner, hørfrø, **fuldkornshvedemel**, **hvedegluten**, tørret **hvedesurdej(hvedemel**, starterkultur), salt tilsat jod, mørk ristet **byg**malt, **havrefibre**, gær, karamelsirup, melbehandlingsmiddel (E300).

### Næringsindhold pr. 100g

<b>Energi</b>	1052 kJ 251 kcal
<b>Fedt</b>	7,8 g
- mættede fedtsyrer	1,7 g
<b>Kulhydrat</b>	32,9 g
- heraf sukkerarter	6,8 g
<b>Kostfibre</b>	6,8 g
<b>Protein</b>	8,7 g
<b>Salt</b>	0,98 g