

## Softkernerugbrød (med Valsesauer)



### Fremgangsmåde:

Lav iblødsætningen dagen før.

#### Iblødsætning

175 g Valsesauer (9024004)

2.000 g Skårne rugkerner (2305004)

750 g solsikkekerner (9012000)

500 g hørfrø (9011000)

120 g salt

3.000 g vand

**6.545 g iblødsætning i alt**

#### Softkernerugbrød med Valsesauer

**Dejtemperatur:** 28-30°C

**Køretid\*:** 25 min. langsomt

**Liggetid:** 30 min.

**Dejvægt:** 1100 g - vejes direkte i form

**Opslåning:** Fulton rugbrødsform (10x10x18 cm) eller Valsemøllens rugbrødsform (varenr. 9700152)

**Dekoration:** Glat og drys med sesamfrø

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

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

**Bagetid\*:** ca. 55-60 min. (kernetemperatur mindst 96°C)

\*) Vejledende

### Opskrift

6.545 g iblødsætning

1.000 g Rugmel Stenf. Dansk NA  
(2304304)

550 g PowerHVEDE NA  
(2511004)

100 g Mørk Brødmalt, flydende  
(9282030)

40 g gær

1.200 g vand

9.435 g dej i alt

### Ingredienser

Vand, 24% skårne **rugkerner**, stenformalet **rugmel**, 9% solsikkekerner, **fuldkornshvedemel**, 6% hørfrø, tørret **surdej (rug, hvede)**, surhedsregulerendemiddel (E270, E260), **hvedestivelse**, salt tilsat jod, mørk **bygmaltekstrakt**, gær, melbehandlingsmiddel (E300).

### Næringsindhold pr. 100g

<b>Energi</b>	968 kJ 231 kcal
<b>Fedt</b>	7,6 g
- mættede fedtsyrer	0,9 g
<b>Kulhydrat</b>	28,5 g
- heraf sukkerarter	2 g
<b>Kostfibre</b>	8,2 g
<b>Protein</b>	8 g
<b>Salt</b>	1,39 g