

# RUSTIKKE BRØD MED LANDMEL OG POPPEDE RUGKERNER

## FORDEJ

|                  |                                       |
|------------------|---------------------------------------|
| <b>2500 g</b>    | Dansk Landmel NA – varenr. 3088004    |
| <b>1.750 g</b>   | Vand                                  |
| <b>50 g</b>      | Salt – varenr. 10056 (Salt m/jod)     |
| <b>25/12,5 g</b> | Gær / Tørgær – varenr. 10029 (Tørgær) |
| <b>4325 g</b>    | Dejvægt i alt                         |

Køretid 3 min. langsom hastighed. Stå i bageriet i 60 min  
– opbevares derefter på køl, til dagen efter

## OPSKRIFT

|                 |   |
|-----------------|---|
| <b>4.325 g</b>  | Fordej (fra dagen før)  |
| <b>4.000 g</b>  | Dansk Elephant Hvedemel NA – varenr. 2410304                                  |
| <b>2.500 g</b>  | Dansk Landmel NA – varenr. 3088004  |
| <b>1.000 g</b>  | SpeltSur 10/90 – varenr. 3006504  |
| <b>750 g</b>    | Poppende Rugkerner – varenr. 9284122  |
| <b>75 g</b>     | Valsesauer NA – varenr. 9024004   |
| <b>80/40 g</b>  | Gær / Tørgær – varenr. 10029 (Tørgær)   |
| <b>160 g</b>    | Salt – varenr. 10056 (Salt m/jod)<br>(tilsættes de sidste 2 min af køretiden) |
| <b>5.500 g</b>  | Vand (500 g vand holdes tilbage,<br>tilsættes de sidste 4 min. af køretiden)  |
| <b>18.390 g</b> | Dejvægt i alt   |

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>Æltetid</b>   | 8 min. langsomt + 6 min. hurtigt   |
| <b>Dejtemp.</b>  | 25–27° C   |
| <b>Liggetid</b>  | 2 x 45 min. efter hvert 45. min foretages kuvertfold.  |
| <b>Brødform</b>  | Dejen hakkes ud, og ligges sammen som aflang brød, vendes efterfølgende i landmel<br>Sættes på køl til dagen efter eller tørraskes og afbages samme dag. |
| <b>Dejvægt</b>   | Brød 700 g.  |
| <b>Rasketid</b>  | 60 min. tørrask  |
| <b>Bagetid</b>   | 25 min. +15 min. med åben spjæld   |
| <b>Damp</b>      | Dampes efter 2 min., og først derefter reduceres varmen.   |
| <b>Bagetemp.</b> | Indsættes ved 250° C faldene til 210° C i Stikovn<br>Indsættes ved 250° C faldene til 220° C i Herd ovn  |

## FREM GANGSMÅDE

Alle ingredienser med undtagelse af salt og 500 g vand tilsættes æltekarret.  
Salt tilsættes de sidste 2 min. af æltetiden  
500 g vand tilsættes de sidste 4 min. af æltetiden  
Efter liggetid foretages grundigt kuvertfold, herefter på køl til næste dag.



PRIS PR.  
BRØD  
**4,04 KR.**

### NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G:

|                           |                  |   |
|---------------------------|------------------|---|
| Energi                    | 602 kJ/ 144 kcal | <b>INGREDIENSER</b>                     |
| Fedt                      | 0,9 g            | Hvedemel, rugkerner, speltvede-         |
| – heraf mættede fedtsyrer | 0,2 g            | mel, tørret speltvedesurdej             |
| Kulhydrat                 | 24,7 g           | (speltvede, starterkultur), salt tilsat |
| – heraf sukkerarter       | 1,7 g            | jod, gær, tørret surdej (rug, hvede,    |
| Kostfibre                 | 2,7 g            | surhedsregulerende middel (E 270,       |
| Protein                   | 7,4 g            | E 260), hvedestivelse), hvedegluten,    |
| Salt                      | 1,13 g           | vandmelbehandlingsmiddel (E 300)        |