

# MESTERS MØRKE KERNERUGBRØD

RUG



## Iblødsætning 2 timer før brug:

2,500 kg. MELCO soft rugkerner  
3,500 kg. vand (lunken)

## Recept

6,000 kg. Iblødsætning  
4,500 kg. MELCO halvsigtemel  
1,000 kg. Solsikkekerner  
0,500 kg. Græskarkerner  
0,500 kg. Rugflager  
0,220 kg. Salt  
0,180 kg. Rugbrødsmalt (varenr. 1185)  
0,150 kg. Frisk gær (varenr. 0200)  
0,500 kg. Byggrits  
0,300 kg. BAS special sur (varenr. 2017)  
0,050 kg. Sirup eller brun farin  
4,000 kg. Vand

**17,900 kg. Dej**

Æltetid: 15 min. langsomt

Dejtemp.: 28-30°C

Liggetid: 30 min. derefter køres sammen inden afvejningen

## Fremgangsmåde

### Opslåning:

Virkes op i hvedemel. Vendes i hvedemel og placeres i formen (1100 gr. Kobberform Varenr. 7995).

Markeres med et skrabelæder i harlekin mønster.

Vægt: 1100 g.

### Afbagning:

Indsættes ved 280°C faldende til 200°C.

### Bagetid:

Ca. 40-45 min. (kernetemp. 94°C)

Damp og afbagning som andre rugbrød i kobberform

Råvarerpris 1.2.2016

Pris pr. stk. 4,73 kr.

Pris pr. kg. 4,30 kr.