

NO:1 VÆRTENS BEDSTE RUGBRØD

RUG



mel-compagniet



Recept

7,000 g Skåret rug (varenr. 6315)
2,500 g Hvedemel (v.nr. 10055)
0,800 g Wheatie 6000 TTT (v.nr. 1043)
0,200 g Tørgluten (v.nr. 1087)
0,050 g Gær (v.nr. 205)
0,400 g Farin (v.nr. 1160)
0,400 g BAS speciel (v.nr. 2017)
0,250 g Salt (v.nr. 1150)
0,800 g Rugbrødsmalt (v.nr.1198)
10,000 g Vand (15 - 18 °C)

Fremgangsmåde

Gæren opløses i vandet, resten af ingredienserne tilsættes og blandes godt sammen evt. med piskeris el. spartel til iblødsætningen er ensartet. Iblødsætningen står tildækket et lunt sted i bageriet til næste dag, min. 15 timer. Næste dag køres dejen sammen ca. 1 - 2 min. inden afvejning.

Vægt: 1100 g i aluform 76140,
1300 g i aluform 76230.

Rasketid: ca. 50 - 60 min.

Bagetemp.: - som rugbrød.

Bagetid: ca. 60 min. kernetemp. 94 °C