

# NO:2 VÆRTENS BEDSTE RUGBRØD

## RUG



mel-compagniet



### Recept

7,000 g Skåret rug (varenr. 6315)  
0,800 g Wheatie 6000 TTT (v.nr. 1043)  
0,200 g Tørgluten (v.nr.1087)  
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)

Dagen efter:

0,200 g Gær (v.nr.205)  
2,500 g Hvedemel (v.nr. 10055)

### Fremgangsmåde

Ingredienserne tilsættes vandet 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 - 18 timer. Næste dag tilsættes hvedemel og gær, dejen æltes sammen i ca. 6 - 8 min. Derefter afvejes rugbrødsdejen.

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

**Rasketid:** ca. 50 - 60 min.

**Bagetemp.:** - som rugbrød.

**Bagetid:** ca. 50 - 55 min. kernetemp. 94 °C