



mel-compagniet

## Læsø Rugbrød



### Opskrift 10 rugbrød à 1000 g

|         |  |
|---------|--|
| 1,200 g | Solsikkefrø                                      |
| 0,250 g | Hørfrø   |
| 1,000 g | Poppet Durum                                     |
| 3,000 g | Varmt vand (50°C)<br>(sættes i blød 20 – 30 min) |
| 3,000 g | Nordic rugbrødsblanding                          |
| 0,300 g | Flydende farvemalt                               |
| 0,060 g | Salt   |
| 0,100 g | Gær  |
| 1,000 g | Vand   |

### Fremgangsmåde:

|  |           |
|--|-----------|
| Dejtemperatur:                           | 27 - 29°C |
| Æltetid:                                 | 10 min.   |
| Liggetid:                                | 20 min.   |
| Æltes sammen ca. 1 min. inden afvejning. |           |
| Dejvægt: 1000 – 1100 g i aluform 76140   |           |
| Eller i rugbrødsform 10x10x18 cm         |           |

