



mel-compagniet

# Mesters mørke Kernerugbrød



## 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  
0,150 kg. Frisk gær  
0,500 kg. Byggrits  
0,300 kg. BAS special sur  
0,050 kg. Sirup eller brun farin  
4,000 kg. Vand

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.

Indsættes ved 280°C faldende til 200°C.

Bagetid:

Ca. 40-45 min. (kernetemp. 94°C)

Damp og afbagning som andre rugbrød i kobberform



mel-compagniet

## Mesters mørke kernerugbrød

### Kalkulation

Varenr.	Varebetegnelse	Opskrift i gr.	Kg. Pris	Råvarepris
99999	Vand	7500	0,06	0,45
10155	MELCO halvsigtemel (60)	4500	2,89	13,01
1134	Hele solsikkekerner Bakery STORE (50)	1000	7,59	7,59
11395	Græskarkerner (50)	500	20,47	10,24
1028	MELCO rugflager	500	7,13	3,57
1150	Fint salt med jod (40)	220	2,07	0,46
11855	Mørk rugbrødsmalt Harboe (60)	180	12,65	2,28
205	Zymarom friskgær 10x1 kg.	150	7,99	1,20
1091	Bygggrits TTT-produkt Skåne Möllan	500	16,05	8,03
2017	BAS special flydende sur Backaldrin	300	23,83	7,15
1186	Mørk sirup	50	12,17	0,61
10255	MELCO rug softkerner (60)	2500	2,69	6,73
	<b>Vægt ialt</b>	<b>17900</b>	<b>Pris ialt</b>	<b>61,28</b>
	<b>Pris pr. kg. dej</b>			<b>3,42</b>
	<b>Dejvægt pr. stk</b>	<b>1100</b>	<b>Pris pr. stk.</b>	<b>3,77</b>
	<b>Antal stk af dejen</b>	<b>16</b>		
	<b>Salgspris incl. Moms</b>			<b>28,00</b>
	<b>Salgspris excl. Moms</b>			<b>22,40</b>
	<b>Bruttoavance excl. moms</b>			<b>18,63</b>
	<b>Fortjeneste excl. moms af salgsprisen</b>			<b>83,2%</b>