



mel-compagniet

PurPur Rugbrød



Iblødsætning 2 timer før brug:

1,300 kg. Hørfrø
1,300 kg. vand (varmt)

Recept

2,600 kg. Iblødsætning
10,000 kg. Pur Pur
2,500 kg. MELCO rugmel
1,000 kg Hvedemel
0,100 kg. Salt
0,150 kg. BAS special sur
0,240 kg. Gær
1,000 kg. A 38 (el. andet surmælksprodukt)
8,400 kg. Vand

25,00 kg. Dej (25 brød)

Æltetid: 12 min. langsomt

Dejtemp.: 28-29°C

Liggetid: 30 min. derefter køres sammen inden afvejningen

Fremgangsmåde Opslåning:

1000 g. virkes op, formes og vendes i en blanding af solsikkekerner, græskarkerner og majsdrys.

Vægt: 1000 g.

Afbagning:

Indsættes ved 280°C faldende til 200°C., dampes

Bages i kobberforme 1650 ml. (varenr. 7995)

Bagetid:

Ca. 45-50 min.



mel-compagniet

PurPur Rugbrød Kalkulation

| Varenr. | Varebetegnelse | Opskrift i gr. | Kg. Pris | Råvarepris |
|---------|--|----------------|----------------------|---------------|
| 99999 | Vand | 9700 | 0,06 | 0,58 |
| 1127 | Hørfrø (50) | 1300 | 5,23 | 6,81 |
| 20015 | Purpur | 10000 | 25,44 | 254,38 |
| 10145 | MELCO groft rugmel (60) | 2500 | 2,69 | 6,73 |
| 1150 | Fint salt med jod (40) | 100 | 2,07 | 0,21 |
| 2017 | BAS special flydende sur Backaldrin | 150 | 23,83 | 3,57 |
| 205 | Zymarom friskgær 10x1 kg. | 240 | 7,99 | 1,92 |
| 7995 | A 38 | 1000 | 19,95 | 19,95 |
| 10055 | MELCO Super extra hvedemel (66) | 1000 | 2,79 | 2,79 |
| | Vægt ialt | 25990 | Pris ialt | 296,93 |
| | Pris pr. kg. dej | | | 11,42 |
| | Dejvægt pr. stk | 1000 | Pris pr. stk. | 11,42 |
| | Antal stk af dejen | 26 | | |
| | Salgspris incl. Moms | | | 32,00 |
| | Salgspris excl. Moms | | | 25,60 |
| | Bruttoavance excl. moms | | | 14,18 |
| | Fortjeneste excl. moms af salgsprisen | | | 55,4% |