

TUSIND KERNER

RUG



mel-compagniet



Recept

2500 g Rugsoft kerner
2400 g Poppet Durum
900 g Solsikke
8000 g Varmt vand

Sættes i blød 90 min.

2600 g Halvsigte
1000 g hvedemel
220 g BAS special Rugsur (240 S°)
240 g Salt
700 g Flydende rugbrødsmalt
180 g Gær
200 g Vand

Fremgangsmåde

Dejtemp.: 28 - 30°C

Æltetid: 12 min. med spartel el.
20 min. i æltekar

Liggetid: 30 min. æltes sammen 1 min.
inden afvejning.

Vægt: 1100 g i aluform 75165

Rasketid: 55 – 60 min.

Bages og dampes som rugbrød.
Bagetid ca. 45 min.
Kernetemp.: 94°C