



mel-compagniet

# Værtens bedste rugbrød nr. 1



## Recept

**7,000 g Skåret rug**  
**2,500 g Hvedemel**  
**0,700 g Wheatie 6000 TTT**  
**0,200 g Tørgluten**  
**0,100 g Gær**  
**0,500 g Farin**  
**0,400 g BAS speciel**  
**0,250 g Salt**  
**0,800 g Rugbrødsmalt**  
**10,000 g Vand (15 - 18 °C)**

## Fremgangsmåde

Gæren opløses i vandet, resten af ingredienserne tilsættes og blandes godt sammen i en passende beholder 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 arbejdes dejen sammen ca. 1 – 2 min. inden afvejning.

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

**Rasketid:** ca. 50 – 60 min.

**Bagetemp.:** – som rugbrød.

**Bagetid:** ca. 60 min. kernetemp. 94 °C



mel-compagniet

## Værtens bedste rugbrød

### Kalkulation

| Varenr. | Varebetegnelse                                    | Opskrift i gr. | Kg. Pris             | Råvarepris   |
|---------|---|----------------|----------------------|--------------|
| 99999   | Vand  | 10000          | 0,06                 | 0,60         |
| 6315    | Skårne rugkerner                                  | 7000           | 2,69                 | 18,83        |
| 10055   | MELCO Super extra hvedemel (66)                   | 2500           | 2,99                 | 7,48         |
| 1043    | Hele hvedekerner - Wheatie W6000 TTT-produkt Skån | 800            | 11,73                | 9,38         |
| 1087    | Gluten hvede                                      | 200            | 22,36                | 4,47         |
| 205     | Zymarom friskgær 10x1 kg.                         | 50             | 7,99                 | 0,40         |
| 1160    | Brun farin DANSK (36)                             | 400            | 5,99                 | 2,40         |
| 2017    | BAS special flydende sur Backaldrin               | 400            | 23,83                | 9,53         |
| 1150    | Fint salt med jod (40)                            | 250            | 2,07                 | 0,52         |
| 1198    | Rugbrødsmalt mørk special BAKELS                  | 800            | 14,50                | 11,60        |
|         | <b>Vægt ialt</b>                                  | <b>22400</b>   | <b>Pris ialt</b>     | <b>65,20</b> |
|         | <b>Pris pr. kg. dej</b>                           |                |                      | <b>2,91</b>  |
|         | <b>Dejvægt pr. stk</b>                            | <b>1100</b>    | <b>Pris pr. stk.</b> | <b>3,20</b>  |
|         | <b>Antal stk af dejen</b>                         | <b>20</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>19,20</b> |
|         | <b>Fortjeneste excl. moms af salgsprisen</b>      |                |                      | <b>85,7%</b> |