



mel-compagniet

# Værtens bedste rugbrød nr. 2



## 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  
9,000 g Vand (15 - 18 °C)

## Dagen efter:

1,000 g Vand (varmt)  
0,180 g Gær (v.nr.205)  
Vand og gær arbejdes sammen.  
2,500 g Hvedemel (v.nr. 10055)

## Fremgangsmåde

Ingredienserne tilsættes vandet og blandes godt sammen 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 gæren ud i vandet og hvedemelet tilsættes, dejen æltes sammen i ca. 6 - 8 min.

Derefter afvejes rugbrødsdejen.

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

Rasketid: ca. 50 – 60 min.

Bagetemp.: – som rugbrød.

Bagetid: ca. 50 - 55 min. kernetemp. 94 °C



mel-compagniet

## Værtens bedste rugbrød nr. 2

### 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	2,79	6,98
1043	Hele hvedekerner - Wheatie W6000 TTT-produkt Skåne	800	11,73	9,38
1087	Gluten hvede	200	22,36	4,47
205	Zymarom friskgær 10x1 kg.	180	7,99	1,44
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	Rugbrøds malt mørk special BAKELS	800	14,50	11,60
	<b>Vægt ialt</b>	<b>22530</b>	<b>Pris ialt</b>	<b>65,74</b>
	<b>Pris pr. kg. dej</b>			<b>2,92</b>
	<b>Dejvægt pr. stk</b>	<b>1100</b>	<b>Pris pr. stk.</b>	<b>3,21</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>19,19</b>
	<b>Fortjeneste excl. moms af salgsprisen</b>			<b>85,7%</b>