



mel-compagniet

Værtens bedste rugbrød nr. 2



Recept

7,000 g Skåret rug
0,700 g Wheatie 6000 TTT
0,200 g Tørgluten
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

