

PUR PUR RUGBRØD

RUG



Iblødsætning 2 timer før brug:

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

Recept

2,600 kg. Iblødsætning
10,000 kg. Pur Pur (varenr. 2001)
2,500 kg. MELCO rugmel (varenr. 1014)
0,100 kg. Salt
0,150 kg. BAS special sur (varenr. 2017)
0,240 kg. Gær
1,000 kg. A 38 (el. andet surmælksprodukt)
8,400 kg. Vand

25,000 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.

Næringsberegning pr. 100 g.

Energi	1062Kj/253,5 kCal
Fedt	8,0 g.
- Heraf mættede fedtsyre	1,0 g.
Kulhydrater	26,4 g.
- Heraf sukker	2,8 g.
Kostfibre	8,0 g.
Protein	12,3 g.
Salt	1,3 g.

Råvarerpris 1.5.2016

Pris pr. brød. 9,91 kr.

Pris pr. 100 g. 0,99 kr.