

SØNDERJYSK RUGBRØD

RUG



mel-compagniet



Recept

2,500 kg.	Melco landmel
7,000 kg.	Melco rugmel
0,500 kg.	BAS Special Backaldrin
0,200 kg.	Salt
0,200 kg.	Maltekstrakt
0,150 kg.	Gær
7,600 kg.	Vand

18,150 kg. Dej

Æltetid: Æltes sammen 1 min. inden afvejningen

Dejtemp.: 27 - 28°C

Hviletid: 15 minutter

Råvarerpris: 1.1.2016

Fremgangsmåde

Vægt 16 – 1800 g.

Opslåning Virkes omhyggeligt op og langes ud.

Rasketid 45 minutter

Afbagning Indsætningstemp. 285°C.
Dampes kraftig ved indsætning.
Efter 2 min. åbnes lågen i et kort øjeblik og spjældet åbnes de første 10 min. af bagetiden.

Bagetid Efter 10 min. lukkes spjældet og brødet bages færdig i ca. 45 min.

Pris pr. 1,000 kg. 2,57 kr.

Pris pr. 1,600 kg. brød 4,11 kr.