

Opskrift

RUSTIK BRØD



RUSTIK BRØD

27 brød

INGREDIENSER:

Dejen

3.200 g	Bakery Flour Swiss N+ (108022)
4.300 g	Victory Landmel (214201)
2.000 g	Rugsigtemel N+
550 g	Kartoffelflager
270 g	Salt
150 g	Bagemiddel
275 g	Margarine
160 g	Gær
1.500 g	Kærnemælk
Ca. 5.700 g	Vand
18.105 g	Total

DEJTEMPERATUR:

26-27 °C

ÆLTETID:

10 minutter i 1. gear.
3 minutter i 2. gear.

LIGGETID:

2 x 15 minutter.

RASKETID:

Efter liggetid i bageriet slæes brødene op i lidt rugsigtemel, lægges i en melet hævekurve med virket ned af. Sættes på køl til næste dag. Efter ca. 1 time i bageriet vendes dejen ud, således at virket vender opad.

DEJVÆGT:

650 g

OVNTEMPERATUR:

250 °C ved indsætning.

DAMP:

Ja

BAGETID:

37-40 minutter ved ca. 220 °C

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	744 kJ/160 kcal
Protein	6,9 g
Kulhydrat - heraf sukkerarter	42 g 0,5 g
Fedt - heraf mættede fedtsyrer	2,5g 0,9 g
Kostfibre	5,6 g
Salt	1,7 g

Ingredienser:

Hvedemel, vand, **rug**sigtemel, **mælk**, kartofler, salt tilsat jod, vegetabilsk fedt (rspo certificeret palme), gær, mælkesyrekultur, vegetabilsk olie (raps), melbehandlingsmiddel (E300, amylase), emulgator (E322, E471, E472e), **hvede**maltmel, dextrose, antiklumpningsmiddel (E170), vitamin A, surhedsregulerende middel (E330), salt, aroma, antioxidant (E300), kartoffelstivelse, enzymer, **byg**maltmel. Kan indeholde spor af soja

