

Bløde danske rugbrød

Kan fuldkornsmærkes

OPSKRIFT SERVICE

Iblødsætning

Knækket rug	3.000 g
Vand	3.000 g

Sættes i blød dagen før i koldt vand, eller 3 timer før i 70 °C varmt vand.

Grunddej

Iblødsætning	6.000 g
Groft rugmel	6.000 g
Halvsigtemel	6.000 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	1.100 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	200 g
RUGOMALT	150 g
Salt	310 g
Gær	250 g
Vand	Ca. 8.000 g

Æltetid: 15 min. langsomt.

Dejtemp.: 26 – 28 °C

Liggetid: Ca. 30 min.

Dejvægt: 1.100 g. Brødene rulles i rugflager og lægges i aluform 76230

Rasketid: Ca. 40 – 50 min.

Bagetemp.: Som normalt for rugbrød

Bagetid: Ca. 35 – 40 min. Fuld damp, spjæld skal være lukket.

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød:

Energi	894 kJ (212 kcal)
Fedt	1,2 g
- Heraf mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	40 g
- heraf sukkerarter	3,5 g
Kostfibre	7,7 g
Protein	6,1 g
Salt	1,2 g

IREKS BAGE CENTER
SKANDINAVIEN
Broenge 13
2635 Ishøj
DANMARK
Tel.: +45 43718270
Fax: +45 43718370
info@ireks.dk
www.ireks.dk


IREKS

Det bagte brød indeholder 39 % fuldkorn (QUID)