

## Grusomme Gustav

### med DELIKATESSE-SPECIAL, IREKS FULDKORNRUGSUR og RUGOMALT

Rugsigtemel	6.000 g
DELIKATESSE-SPECIAL	4.000 g
IREKS FULDKORNRUGSUR	300 g
RUGOMALT	400 g
Chiafrø	500 g
Blå birkes	500 g
Salt	50 g
Gær	120 g
Vand (ca.)	7.500 g
<b>Totalvægt</b>	<b>19.370 g</b>

Æltetid: 15 min langsomt

Dejtemp.: 28 °C

Liggetid: 30 min.

Dejvægt: 1.100 g

Form: Aluform 76140

Rasketid: 60 min.

Bagetemp.: Som normalt for rugbrød

Bagetid: 45 min. til kernetemperatur på 95 °C

Fremgangsmåde: Efter endt liggetid vejes brødene af og formes. Skabelonen lægges over brødet og der drysses med IREKS CRAFT MALT eller mel efter ønske. Vendes i topping.

Topping: IREKS CRAFT MALT