

Jubi fuldkornsrugbrød

Kan fuldkornsmærkes

OPSKRIFT SERVICE

100 % fuldt formalet rugmel	5.000 g
IREKS JUBI / 830	5.000 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	280 g
Salt	100 g
Gær	150 g
Vand	(Ca.) 7.500 g

Æltetid	15 min. langsomt
Dejtemp.	28 °C
Liggetid	Ca. 30 min.
Dejvægt	1.000 g, i 10 x 10 x 18 cm form
Rasketid	Ca. 50 min.
Bagetemp.	Som normalt for rugbrød
Bagetid	Ca. 45 min.

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød uden topping

Energi	924 kJ (219 kcal)
Fedt	3,6 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,8 g
Kulhydrat	34 g
- heraf sukkerarter	3,3 g
Kostfibre	7,0 g
Protein	8,7 g
Salt	1,2 g

Det bagte brød indeholder 38 % fuldkorn (QUID)



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


IREKS