

## Ruby Craft

med IREKS CRAFT MALT, IREKS FULDKORN RUGSUR  
og RUGOMALT

### Iblødsætning:

Skåret rug	5.500 g
Solsikkekerner	1.100 g
Hørfrø	600 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	700 g
Salt	250 g
Vand	7.000 g
<hr/>	
Totalvægt	15.150 g

*Sættes i blød dagen før i koldt vand, eller tre timer før i 70 °C varmt vand*

### Dej:

Halvsigtemel	2.800 g
Iblødsætning	15.150 g
IREKS CRAFT MALT	1.200 g
RUGOMALT	200 g
Gær	120 g
Vand (ca.)	2.800 g
<hr/>	
Totalvægt	22.270 g

Æltetid:	20 min. langsomt
Dejtemp.:	28 – 30 °C
Liggetid:	Ca. 30 min.
Dejvægt:	1.000 g
Opslåning:	Virkes op og lægges i form
Rasketid:	50 – 55 minutter
Bagetemp.:	Bages som rugbrød
Bagetid:	Ca. 50 min.

Fremgangsmåde: Alle ingredienserne æltes sammen og dejen ligger. Dejen vejes af og virkes let op inden den lægges i form. Brødene raskes og bages.

Topping: Solsikkekerner og hørfrø (1:1)

