

Rugbaguette

med IREKS CIA 10 og ROGGEN-MALZ-SAUERTEIG

Grunddej

Hvedemel	6.000 g
Rugmel	2.200 g
IREKS CIA 10	1.000 g
Ristede rugflager	800 g
ROGGEN-MALZ-SAUERTEIG	200 g
Gær	200 g
Vand (ca.)	6.900 g
Totalvægt	17.300 g

Topping

Groft rugmel	1.200 g
ROGGEN-MALZ-SAUERTEIG	120 g
Vand (ca.)	1.800 g
Totalvægt	3.120 g

Æltetid:	8 min. langsomt + 6 min. hurtigt
Dejtemp.:	25 °C
Liggetid:	Ca. 30 min.
Dejvægt:	350 g
Hviletid:	30 min.
Opslåning:	Slås op som baguetter, smøres med topping og drysses med flagesalt
Rasketid:	Raskes i dejklæde på køl natten over
Bagetemp.:	Ca. 210 °C, med damp
Bagetid:	Ca. 30 min.
Fremgangsmåde:	<p>Efter liggetiden vendes dejen ud på et bord drysset med rugmel. Dejen vejes af, slås løst op og hviler herefter. Efter hviletiden langes baguetterne ud i den ønskede længde.</p> <p>Der lægges 8 baguetter i det foldede baguetteklæde pr. plade, og dækkes til med det overskydende klæde. Baguetterne sættes på køl til næste dag.</p> <p>Dagen efter tages baguetterne ud fra køl, snittes én gang på langs, smøres med topping (brug paletkniv) og drysses i snittet med flagesalt inden bagning.</p>
Topping:	60 g pr. baguette af ovenstående topping, drysses let med flagesalt (2 g pr. baguette)

Opskriften fortsættes på bagsiden

**Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød inkl. topping:**

Energi	978 kJ (231 kcal)
Fedt	1,2 g
- Heraf mættet fedt	0,3 g
Kulhydrat	43,7 g
- heraf sukkerarter	2,6 g
Kostfibre	5,8 g
Protein	8,2 g
Salt	2,1 g