

Sønderjysk fuldkornsrugbrød

Kan fuldkornsmærkes

OPSKRIFT SERVICE

100 % fuldt formalet rugmel	7.000 g
100 % fuldt formalet fuldkornshvedemel	3.000 g
IREKS FULDKORN RUGSUR	360 g
IREKS LYS MALTEKSTRAKT	200 g
RUGOMALT	125 g
Salt	200 g
Gær	175 g
Vand ca.	7.200 g

Æltetid: 15 min. langsomt

Dejtemp.: 28 °C

Liggetid: 30 min.

Dejvægt: 1.100 g.

Rasketid: Ca. 20 min.

Bagetemp.: Som normalt for rugbrød

Bagetid: Ca. 45 min. Spjæld trækkes efter 3 min. Og damp lukkes ud af ovnen. Spjældet forbliver åbent under resten af bagningen.

Beregnet næringsværdi pr. 100 g brød:

Energi	916 kJ (217 kcal)
Fedt	1,4 g
- Heraf mættede fedtsyrer	0,3 g
Kulhydrat	40 g
- heraf sukkerarter	4,0 g
Kostfibre	8,7 g
Protein	6,8 g
Salt	1,2 g

Det bagte brød indeholder 64 % fuldkorn (QUID)



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


IREKS