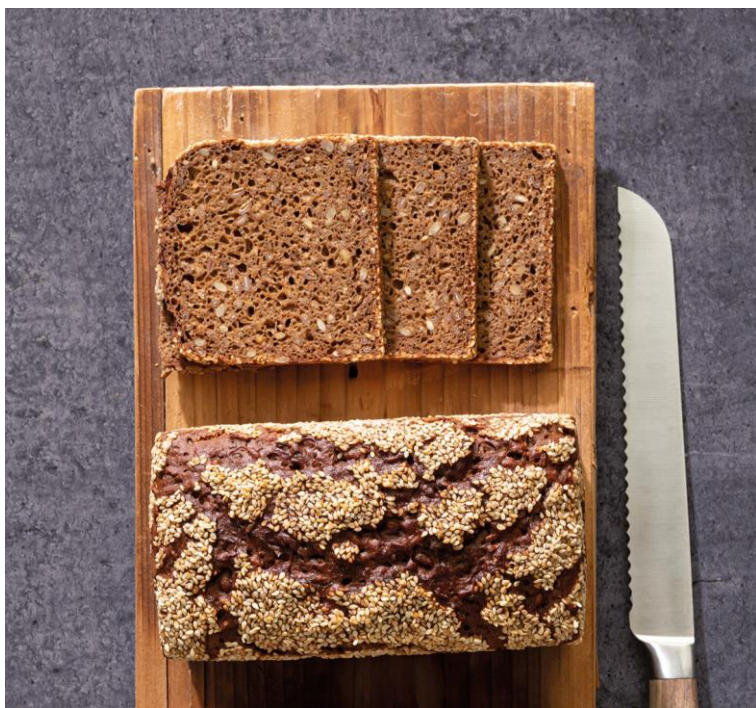


Delikatesse-rugbrød med DELIKATESSE-SPECIAL, IREKS FÆRDIGSUR og RUGOMALT

**Iblødsætning:**

Knækket rug	2.300 g
Vand	2.300 g
<hr/>	
Totalvægt	4.600 g

Sættes i blød dagen før

Grunddej:

Iblødsætning	4.600 g
Halvsigtemel	3.000 g
DELIKATESSE-SPECIAL	4.700 g
IREKS FÆRDIGSUR	470 g
RUGOMALT	175 g
Gær	175 g
Vand, ca.	6.000 g
<hr/>	
Totalvægt	19.120 g

Hvis rugbrødet fremstilles over køl/frost, tilsættes der 200 g IREKS PAN STABIL til ovenstående.

Æltetid: 20 min. langsomt

Dejtemp.: 28 – 30 °C

Opskriften fortsættes på bagsiden

Liggetid:	30 – 45 min.
Dejvægt:	1.050 g i jernform 18 x 10 x 10 cm
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden vejes dejen af, vendes i topping og lægges i form. Raskes og bages som angivet.
Topping:	Sesam
Rasketid:	Ca. 50 min.
Bagetemp.:	Som normalt for rugbrød, med damp
Bagetid:	45 – 50 min. eller til en kerntemperatur på 93 – 94 °C

Opskriften kan **fuldkornmærkes** – kontakt din IREKS-konsulent for næringsdeklaration.