

# Jack Rye rugbrød

med IREKS CRAFT MALT, IREKS FÆRDIGSUR og IREKS UNI SOFT

**Iblødsætning (sættes i blød dagen i forvejen):**

Rugkerner	1.500 g
Hørfrø	1.500 g
Græskarkerner	1.000 g
Salt	250 g
Vand	4.500 g
<hr/>	
Totalvægt	8.750 g

**Grunddej:**

Iblødsætning	8.750 g
Rugsigtemel	5.000 g
Rugmel	2.000 g
IREKS CRAFT MALT	800 g
IREKS FERTIGSAUER	600 g
IREKS UNI SOFT	100 g
Gær	110 g
Vand, ca.	5.500 g
<hr/>	
Totalvægt	22.860 g

Æltetid: 20 min. langsomt

Dejtemp.: 28 – 30 °C

*Opskriften fortsættes på bagsiden*

Liggetid:	Ca. 30 min.
Dejvægt:	900 g
Fremgangsmåde:	Efter liggetiden vejes rugbrødene af og vendes i topping, inden de lægges i form og trykkes.
Topping:	Rugflager, græskarkerner og hørfrø
Rasketid:	60 – 70 min.
Bagetemp.:	180 °C, med damp
Bagetid:	45 – 50 min.

OBS: Til rugbrød der skal over køl/frost kan der tilsættes 150 g IREKS PAN STABIL, for at opnå samme volumen, som en frisk dej ville få.