

Opskrift

DARK RUSTIK



DARK RUSTIK 24 brød

INGREDIENSER:

Iblødsætning (stilles tildækket til dagen efter)

2.000 g	Havnens Rugbrød (215200)(el. Daggammel Softkerne rugbrød)
2.000 g	Koldt vand

Æltes sammen i lav hastighed, til alt melet er væk.

Stilles 2 timer i bageriet – sættes derefter på køl til næste dag.

Dejen

4.000 g	Iblødsætning (ovenstående) Bakery Flour
9.000 g	Swiss N+ (108022)
200 g	Bagemiddel
150 g	Gær
200 g	Salt
Ca. 6.000 g	Vand
19.550 g	Total

DEJTEMPERATUR:

24-26 °C

ÆLTETID:

10 minutter langsom.
4 minutter hurtigt til skær dej.

LIGGETID:

60 min. i oliesmurt plastbeholder.

OPSLÅNING:

Plade drysses godt med durum. Brødet stilles med virket ned i durum.
Sættes på køl natten over – stilles derefter i bageriet under plastik i ca. 45 minutter.

DEJVÆGT:

800 g pr. brød

RASKETID:

45 minutter i bageriet.

DAMP:

Ja.

OVNTEMPERATUR:

250 °C ved indsætning.

BAGETID:

37-40 minutter ved ca. 220 °C

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	382 kJ/49 kcal
Protein	8,7 g
Kulhydrat - heraf sukkerarter	42 g 0,6 g
Fedt - heraf mættede fedtsyrer	1,6 g 0,3 g
Kostfibre	3,4 g
Salt	1,4 g

Ingredienser:

Hvedemel, vand, **rug**fuldkornsmel, **rug**-kerner, **rug**sigtemel, poppede **durumhvede**-kerner, salt tilsat jod, gær, solsikkekerner, tørret surdej med biologisk fremstillet mælkesyre (**hvedemel**, starterkultur), melbehandlingsmiddel (amylase, E300), **byggmalt**mel, emulgator (E472e), **hvede**gluten, sukker, **hvedemalt**mel, dextrose, antiklumpningsmiddel (E170), vegetabilsk olie (raps), rørsukker sirup, enzymer, antioxidanter (E300), kartoffelstivelse. Kan indeholde spor af soja

