

Opskrift

RUTHS SURDEJSBRØD



Opskrift

RUTHS SURDEJSBRØD 25 stk.

INGREDIENSER:

Dejen	
8.000 g	Manitoba Flour (203263)
2.000 g	Uno Rugsigte N+ (213393)
3.000 g	Moden Hvedesurdej
100 g	Mørk Malt
200 g	Frost Bagemiddel
300 g	Salt
150 g	Gær
6.700 g	Vand, ca.
20.450 g	Total

Næringsindhold pr. 100 g brød

Energi	217 kJ/912 kcal
Protein	7,1 g
Kulhydrat	42 g
- heraf sukkerarter	0,5 g
Fedt	1,5 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,2 g
Kostfibre	2,5 g
Salt	1,6 g

Ingredienser:

Hvedemel, vand, **rugsigtemel**, salt tilsat jod, gær, rapsolie, **bygmaltmel**, melbehandlingsmiddel (e300), **hvedemaltmel**.

DEJTEMPERATUR:	24-26 °C.
ÆLTETID:	10 minutter langsom + 4 minutter hurtigt til skær dej.
LIGGETID:	1 x 60 minutter med en foldning. Dej stiles nu på køl i kasser til næste dag. Efter køl deles dejen i stykker af 800 g som foldes runde. Lad dejen hvile på bord i 30 minutter. Slås let op. Kort og buttet. Lægges i melege hævekurve. Sættes på køl tildækket af plast til næste dag.
RASKETID:	Hævekurvene tages ud fra køl. Brødene hæves færdig i bageriet et lunt sted i ca. 1 time.
DEJVÆGT:	800 g.
PYNT:	Hvedemel.
OVNTEMPERATUR:	Ca. 220 °C.
DAMP:	Dampes ved indsætning.
BAGETID:	Ca. 40 - 45 minutter.