



RUGBRØD *sopskrifter*

RUGKERNE RUGBRØD

Iblødsætning dagen før

8000 g	HM Uno Skårne Rugkerner (213321)
7500 g	Vand
250 g	Salt
650 g	Tørret rugsurdej (160 - 180 SG°)

Dejen:

16.400 g	Iblødsætning
1.400 g	Bagestærk Hvedemel (106380)
150 g	Flydende mørk malt
200 g	Vital Hvedegluten
110 g	Frisk gær.
1.500 g	Vand, ca.
19.760 g	Totalt

Dejtemperatur: 25-27°

Æltetid: 15 min. langsomt

Liggetid: 25 - 30 min. æltes sammen kort inden afvejning

Dejvægt: 1000 g (aluform 01545)

Dekoration: HM Rugflager 1008

Rasketid: Vejledende 50 min.

Bagetemp./tid.: Som øvrige rugbrød (kernetemp. på min. 94°C)



Vand, RUGKERNER, HVEDEMEL, tørret RUGSURDEJ (mælkesyrekultur, RUGMEL), salt tilsat jod, HVEDEGLUTEN, gær, melbehandlingsmiddel (E300), HVEDEMALTMEL

Energi: 796 KJ/190 Kcal
Fedt 1,1g, heraf mættede fedtsyrer 0,2g
Kulhydrat 34g, heraf sukkerarter 0,6g
Kostfibre 8,0g
Protein 6,0g
Salt 1,4 g

MANGEKERNE RUGBRØD

Iblødsætning

3000 g	HM Uno Letvalsede Rugkerner (214686)
1400 g	Hørfrø
1000 g	Poppede Durumkerner
500 g	Tørret rugsurdej (160 - 180 SG°)
300 g	Salt
5200 g	Vand

Dejen:

11.350 g	Iblødsætning
6.550 g	HM Halvsigtet Rugmel (213393)
500 g	Solsikkekerner
400 g	Græskarkerner
400 g	Sesam
400 g	Vital Hvedegluten
400 g	Flydende mørk malt
250 g	Brun Farin
200 g	Ristet malt
150 g	Frisk Gær
7.200 g	Vand, ca
27.800	Totalt

Dejtemperatur: 28-30°C

Æltetid: 15 min. langsomt

Liggetid: 25-30 min. æltes sammen kort inden afvejning

Dejvægt: 1100 g (aluform 75165) Vejes direkte i formen.

Dekoration: Sesam - solsikke - hørfrø - græskarkerner - majsdrys

Rasketid: Vejledende 50 min.



Vand, sigtet RUGMEL, RUGKERNER, hørfrø, poppede Durum HVEDEKERNER, tørret RUGSURDEJ (mælkesyrekultur, RUGMEL), solsikkekerner, SESAMfrø, HVEDEGLUTEN, græskarkerner, salt tilsat jod, sukker, gær, rørsukker sirup, kartoffelstivelse, BYGMALTMEL

Energi: 895 KJ/214 Kcal
Fedt 6,0g, heraf mættede fedtsyrer 0,8g
Kulhydrat 29g, heraf sukkerarter 1,9g
Kostfibre 6,9g
Protein 8,0g
Salt 1,2 g

MAJS RUGBRØD

Iblødsætning

3000 g	HM Skårne rugkerner (213321)
500 g	HM Rugdrys
550 g	Tørret rugsurdej (160 - 180 SG°)
240 g	Salt
2400 g	Vand

Dejen:

6.690 g	Iblødsætning
5.850 g	HM Halvsigtet Rugmel (213378)
1.300 g	Bagestærk Hvedemel (106380)
600 g	Majskugler
400 g	Sesam
150 g	Flydende mørk malt
250 g	Brun Farin
140 g	Frisk Gær
6.900 g	Vand, ca
22.280 g	Totalt

Dejtemperatur: 28-30°C

Æltetid: 15 min. langsomt

Liggetid: 5 - 30 min. æltes sammen kort inden afvejning

Dejvægt: 1200 g (aluform 76230) Vejes direkte i formen.

Dekoration: Majsdrys

Rasketid: Vejledende 50 min.

Bagetemp./tid.: Som øvrige rugbrød (kernetemp. på min. 94°C)



Vand, sigtet RUGMEL, RUGKERNER, HVEDEMEL, tørret RUGSURDEJ (mælkesyrekultur RUGMEL), Extruderede majskugler (majsmel), RUGDRYS, SESAMFRØ, sukker, salt tilsat jod, gær, rørsukker sirup, kartoffelstivelse, melbehandlingsmiddel (E300), BYGMALTMEL, HVEDEMALTMEL

Energi: 898 KJ/215 Kcal

Fedt 2,5 g, heraf mættede fedtsyrer 0,4 g

Kulhydrat 38 g, heraf sukkerarter 1,8 g

Kostfibre 6,7 g

Protein 6,0 g

Salt 1,2 g

HERMAN RUGBRØD

Iblødsætning

2800 g	HM Uno Letvalsede Rugkerner (214686)
2200 g	Poppede Durumkerner
800 g	Solsikkekerner
280 g	Salt
7000 g	Vand

Dejen:

13.080 g	Iblødsætning
3.600 g	HM Rugsigtemel (213393)
1.700 g	Bagestærk Hvedemel (106380)
600 g	Tørret rugsurdej (160 - 180 SG°)
450 g	Ristet malt
150 g	Brun Farin
180 g	Frisk Gær
2.400 g	Vand, ca
22.160 g	Totalt

Dejtemperatur: 28-30°C

Æltetid: 15 min. langsomt

Liggetid: 25 - 30 min. æltes sammen kort inden afvejning

Dejvægt: 1000 g (aluform 75165) Vejes direkte i formen.

Dekoration: Blanding af sesam - solsikke

Rasketid: Vejledende 50 min.

Bagetemp./tid.: Som øvrige rugbrød (kernetemp. på min. 94°C)



Vand, sigtet RUGMEL, RUGKERNER, poppede durum HVEDEKERNER, HVEDEMEL, solsikkekerner, tørret RUGSURDEJ (mælkesyrekultur, RUGMEL), salt tilsat jod, gær, sukker, rørsukker sirup, kartoffelstivelse, melbehandlingsmiddel (E300), BYGMALTMEL, HVEDEMALTMEL

Energi: 898 KJ/212 Kcal

Fedt 3,3g heraf mættede fedtsyrer 0,5g

Kulhydrat 37g heraf sukkerarter 1,9g

Kostfibre 5,2g

Protein 6,0g

Salt 1,4 g

