



MØRKT KARTOFFELRUGBRØD

ANTAL STK. A XX GRAM: 19 stk. á 1.000 gram



OPSKRIFT:

5.000 g **Combi Soft Rug Konk.**
3.000 g Rugsigtemel
2.000 g Hvedemel
150 g Gær
7.800 g Vand
400 g Kartoffelflager
400 g Majsdrøys
500 g Mørk brødmalt

FREMGANGSMÅDE:

Æltetid: 15 min i 1. gear i spiralælter
Dejtemp: 28 °C
Liggetid: 30 min tildækket
Dejvægt: 1.000 g i aluform 75165
Raskning (Direkte): Ca. 50 min.
Rasketemp.: 35 °C
Bagetid: 45 min
Temperatur: 260 °C – 170 °C
Kernetemp.: 96 °C
Damp: Ved indsætning, som normalt til rugbrød

ARBEJDSBESKRIVELSE:

Efter hviletid afvejes dejen på stykker af 1.000 g, der virkes op og langes ud. Herefter vendes i majsdrøys og dejstykket markeres på kryds og tværs med plastik skraber og lægges i form.

Credin A/S

Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.