



PROTEIN KERNERUGBRØD



Opskrift:

2.000 g UNO kerner
2.400 g Vand
Sættes i blød 2 – 3 timer

3.200 g FIT4LIFE PROTEIN KONC. US
2.800 g Groft rugmel
30 g Salt tilsat jod
800 g Flydende rugsurdej, rug (60 S°)
400 g Mørk brødmalt
150 g Gær*
2.800 g Vand

Såfremt man ønsker at køre brødene over køl, anbefales det at tilsætte 200 gram CREDI-FROST® SUPER til ovenstående opskrift.

Fremgangsmåde:

Æltetid:	15 minutter i 1. gear (spiralælter).
Dejtemp.:	27 - 29 °C
Liggetid:	30 min.
Dejvægt:	1.000 g
Håndtering:	Slås op, lægges i form 75165, og drysses med mel. Kan eventuelt prikkes, snittes eller stemples efter ønske.
Rasketid:	Hæver i raskeskab 50 – 55 min.
Bagetid:	45 min.
Temperatur:	Som normalt til rugbrød
Damp:	Ved indsætning – som normalt til rugbrød

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.



Ingrediensliste: Vand, **rugmel**, **rug kerner**, **hvedegluten**, **sojaflager**, **hvedemel**, **solsikkekerner**, **bygmaltekstrakt**, fermenteret **rugmel**, **fuldkornshvedemel**, gær, salt tilsat jod, tørret **hvedesurdej**, emulgatorer (E471, E472e), melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold:

Næringsindhold pr 100 g	
Energi	983 kJ/234 kcal
Fedt	4,4 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,7 g
Kulhydrat	31 g
-heraf sukkerarter	2,2 g
Kostfiber	8,4 g
Protein	13 g
Salt	0,98 g

Fødevarestyrelsen anbefaler mindst 75 g fuldkorn om dagen som en del af en varieret kost. Produktet indeholder 39 gram fuldkorn pr 100 gram.

Disse oplysninger er vejledende.

Bageren er til enhver tid ansvarlig for at indhente ajourførte oplysninger hos Credin A/S.

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.