



FULDKORNS SLOTSRUGBRØD



Opskrift:

	Iblødsætning:
1.100 g	UNO RUGKERNER
400 g	Hørfrø
1.500 g	Vand
	Sættes i blød i 1-2 timer
650 g	MULTIBASE® RUGBRØD
40 g	CRESUR RUG®
800 g	Hvedemel
2.400 g	Rugmel
100 g	Brun farin
75 g	Gær*
2.500 g	Vand



Fremgangsmåde:

Æltetid:	15 min i 1. gear i spiralælter
Dejtemp:	28 °C
Liggetid:	30 min
Dejvægt:	Store rugbrød 1.000 g – 1.100 g Single rugbrød 550 g
Rasketid:	Ca. 60 min
Temperatur:	Indsættes ved 260 °C., reduceres til 180 °C
Damp:	Som normalt til rugbrød
Bagetid:	Kernetemp. på 96 °C Store rugbrød: 50-55 min. Single rugbrød: ca. 40 min.

Hævemetoder over køl og frost:

Over køl:	Ved 4 °C i max 72 timer under plastik. Køres direkte i raskeskab i ca. 90 min.
Over frost:	Optøning på køl i ca. 18 timer under plastik. Køres direkte i raskeskab i ca. 90 min.

Arbejdsbeskrivelse:

Når du anvender Multibase® Rugbrød, kan du bruge samme opskrift, uanset hvordan du vælger at hæve brødet. Brødene bliver mere saftige og får mere smag, når de køres over køl eller frost.

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**, **rugkerner**, **hvedemel**, hørfrø, tørret **rugsurdej**, **rugsigtemel**, farin, havsalt tilsat jod, gær, **hvedegluten**, rapsolie, melbehandlingsmiddel (E300).

Allergener: Gluten (rug og hvede)

Næringsindhold:

Næringsindhold pr 100 g	
Energi	899 kJ/213 kcal
Fedt	2,8 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,4 g
Kulhydrat	36 g
-heraf sukkerarter	2,5 g
Kostfibre	8,9 g
Protein	7,2 g
Salt	1,1 g

Fødevarestyrelsen anbefaler mindst 75 g fuldkorn om dagen som en del af en varieret kost. Brødet indeholder 43 g fuldkorn pr. 100 g.

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.