



FULDKORNS HAVRERUGBRØD



Opskrift:	2.300 g	Rugmel groft
	1.200 g	Havreflager
	1.200 g	Hvedemel
	650 g	MULTIBASE® RUGBRØD
	400 g	Solsikkekerner
	350 g	Rugsigte
	125 g	Mørk brødmalt
	75 g	Gær*
	5.000 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.

Ingrediensliste: Vand, **rugmel**, **hvedemel**, **havreflager**, **rugsigtemel**, solsikkekerner, tørret **rugsurdej**, **bygmaltekstrakt**, havsalt tilsat jod, **hvedegluten**, gær, rapsolie, **bygmaltemel**, melbehandlingsmiddel (E300).

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.



Næringsindhold:

Næringsindhold pr 100 g	
Energi	904 kJ/215 kcal
Fedt	4,0 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,6 g
Kulhydrat	34 g
-heraf sukkerarter	1,1 g
Kostfibre	6,9 g
Protein	7,0 g
Salt	0,90 g

Fødevarestyrelsen anbefaler mindst 75 g fuldkorn om dagen som en del af en varieret kost. Produktet indeholder 36 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.