

Kartoffelrugbrød (med Basis Rugbrød Mørk 20/80)



Fremgangsmåde:

Først laves i blødsætning

Iblødsætning

1.050 g klemte havrekerner

525 g Basis Rugbrød Mørk 20/80

1.400 g vand

2.975 g iblødsætning i alt

Ovennævnte sættes i blød dagen før

Kartoffelrugbrød

Dejtemperatur: 28-30°C

Køretid*: 15 min. langsomt

Liggetid: 30 min.

Dejvægt: 1100 g

Form: Flexipan form 365

Dekoration: Majsdryg

Rasketid*: 45-50 min.

Bagetemperatur*: 250°C, faldende til 180°C. Dampes ved indsætning i ovn

Bagetid*: ca. 50-55 min. (kernetemperatur mindst 96°C)

*) Vejledende

Opskrift

2.975	g	iblødsætning
800	g	Basis Rugbrød Mørk 20/80 NA (3020104)
4.200	g	Dansk Rugmel NA (2304004)
500	g	kartoffelstrimler, friske
85	g	gær
3.000	g	vand
11.560	g	dej i alt

Ingredienser

42% **rugmel**, vand, 10% **havre**, 5% kartoffel, **hvedemel**, tørret **hvedesurdej** (**hvedemel**, startekultur), mørk ristet **bygmalt**, **hvedegluten**, gær, salt tilsat jod, karamelsirup, rapsolie, druesukker.

Næringsindhold pr. 100g

Energi	813 kJ 194 kcal
Fedt	2 g
- mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	32,5 g
- heraf sukkerarter	2,9 g
Kostfibre	8,3 g
Protein	7,2 g
Salt	1,1 g