

## Deluxe 4-korns rugbrød (med Basis Deluxe 40/60)



### Fremgangsmåde:

Dejtemperatur	28-30°C
Køretid*	10 min. langsomt
Liggetid	30 min.
Dejvægt	1.100 g
Dekoration	Rugflager
Rasketid*	50 min.
Bagetemperatur*	Ca. 190°C
Bagetid*	Ca. 50 min.

\*)Vejledende

### Opskrift

2.100	g Basis Deluxe 40/60 NA (3022104)
2.000	g Dansk Halvsigtet Rugmel NA (2313005)
800	g Elephant Hvedemel NA 2410004)
900	g Danske Rugflager NA (8007001)
900	g Hvedeflager NA (8013005)
300	g sesamfrø (9013504)
50	g gær
3.500	g vand
10.550	g dej i alt

### Ingredienser

Vand, **rugmel**, **hvedemel**, **rugkerner**, **hvedekerner**, solsikkekerner, **3% sesamfrø**, tørret **hvedesurdej** (**hvedemel**, startekultur), 2% hørfrø, **hvedegluten**, mørk ristet **bygmalt**, salt tilsat jod, **hvedeklid**, gær, druesukker, karamelsirup, rapsolie, melbehandlingsmiddel (E300).

### Næringsindhold pr. 100g

<b>Energi</b>	1141 kJ 273 kcal
<b>Fedt</b>	6,4 g
- mættede fedtsyrer	0,8 g
<b>Kulhydrat</b>	40 g
- heraf sukkerarter	2,4 g
<b>Kostfibre</b>	7,7 g
<b>Protein</b>	9 g
<b>Salt</b>	1,51 g