

## Kernerugbrød (med Basis Deluxe 40/60)



### Fremgangsmåde:

Først laves iblødsætningen af 400g Basis Deluxe 40/60, 2.000g skårne rugkerner og 2.000g vand, der står i blød til efterfølgende dag.

**Dejtemperatur:** 28-30°C

**Køretid\*:** 15 min. langsomt

**Liggetid:** 30 min.

**Dejvægt:** 1.100 g

**Form:** Fulton rugbrødsform (10x10x18)

**Dekoration:** Solsikkekerner

**Rasketid\*:** 55 min.

**Bagetemperatur\*:** 250°C, faldende til 180°C. Damp ved indsætning.

**Bagetid\*:** 55-60 min.

\*)Vejledende

### Opskrift

400 g Basis Deluxe 40/60 NA (3022104)
2.000 g Danske Skårne Rugkerner NA (2305004)
2.000 g vand
4.400 g iblødsætning i alt
2.000 g Basis Deluxe 40/60 NA (3022104)
1.500 g Elephant Hvedemel NA (2410004)
1.500 g Halvsigtet Rugmel NA (2313005)
50 g gær
2.000 g vand
11.450 g dej i alt

### Ingredienser

Vand, **hvedemel**, 19% **rugkerner**, 15% **rugmel**, 5% solsikkekerner, tørret **hvedesurdej** (**hvedemel**, starterkultur), 2% hørfrø, **hvedegluten**, mørk ristet **byg**malt, salt tilsat jod, **hvedeklid**, gær, druesukker, karamelsirup, rapsoolie, melbehandlingsmiddel (E300).

### Næringsindhold pr. 100g

<b>Energi</b>	1089 kJ 260 kcal
<b>Fedt</b>	5,1 g
- mættede fedtsyrer	0,6 g
<b>Kulhydrat</b>	41 g
- heraf sukkerarter	2,5 g
<b>Kostfibre</b>	7,3 g
<b>Protein</b>	8,6 g
<b>Salt</b>	1,59 g