

PurPur Frugt Rugbrød

Mængde i Kg	Ingredienser
1,800	Wiener Frugt fyld
10,000g	PurPur
2,500g	Rugmel ell. Halvsigtemel
8,200g	Vand
0,100g	Salt
0,250g	Gær
0,150g	Bas Mørk
1,000g	A38
23,850 kg	

- Fremgangsmåde:** Alle ingredienser blandes til en smidig dej, efter endt hviletid rulles dejen i hakket nødder, og før indsættelse i ovn, sigt rugmel ovenpå.
- Æltetid 1. gear** 5 minutter
- Æltetid 2. gear** 3 minutter
- Dej temperatur** 29 – 30 grader °C
- Liggetid:** 45 min.
- Dejvægt:** 900 gr i rugbrødsform
- Damp:** Min.30 sekunder
- Rasketid:** ca 55 minutter
- Indsætningstemp.:** Som ved rugbrød
- Bagetemp.:** 180 grader
- Bagetid** ca. 50 min.