

PurPur Hør-rug



Mængde i Kg	Ingredienser
Iblødsætning	Skal stå mindst 1 time
1250g	Hørfrø
1250g	Vand (60 grader)
2500g	Dejvægt i alt

Mængde i Kg	Ingredienser
2500g	Fordej
10,000g	Backaldrin PurPur
2,500g	Rugmel ell. Halvsigtemel
8,200g	Vand
0,100g	Salt
0,400g	Gær
0,150g	Backaldrin Bas Mørk
1,000g	A38
24,700 kg	

Fremgangsmåde: Alle ingredienser blandes til en smidig dej, efter endt hviletid Rulles dejen i Solsikke kerner, Græskarkerner, Majsdrys.

Raskes 3/4. snittes på langs,

Æltetid 1. gear 5 minutter
Æltetid 2. gear 3 minutter
Dej temperatur 29 – 30 grader °C
Liggetid: 45 min.
Dejvægt: 800 gr i rugbrødsform
Damp: Min.30 sekunder
Rasketid: ca 55 minutter
Indsætningstemp.: Som ved rugbrød
Bagetemp.: 180 grader
Bagetid ca. 45 min. (kærne temp. 96 grader)