



#LAMMEREN

## LAMINERET HAMPERUGSTYKKE

51 stk. á 104 gram  
Vejl. udsalgspris: Stk/kr. 10,-

### Ingredienser

- 250 g Skåret Rug (4081)
- 250 g Vand
- 200 g Flydende surdej rug (802037)
- 1.000 g CBP Rugmel (4080)
- 1.000 g CBP Hvedemel (4001)
- 100 g Mørk brødmalt (20100)
- 50 g Salt m/jod (34799)
- 30 g Kronjäst orig. gær (36018)
- 1.250 g Vand
- 1.000 g Butter Pastry 100% (36183)
- 100 g Sesamfrø, afsk. (33147)
- 100 g Øko Hampefiberskaller, fint (33205)

Blødsætning laves dagen før. Æltes med øvrige ingredienser (minus Butter Pastry). Lægges på en plade og stilles på frost i 30 min.

Tages ud, lamineres med Butter Pastry (3x3) og stilles på køl i 30 min. inden videre forarbejdning.

Rulles ned på 10 mm, stryges med vand, drysses med sesam/hampetopping. Skæres rektangulære ud (6x10 cm). Sættes på plade, raskes og bages 10-12 min. ved 220°C.

**TIP!** Prøv hamperugstykket med en sukkerblanding på toppen, som et mørkt og groft alternativ til fx hanekammen.