

Tip!

God til stærke oste
på ostebordet



Skærgårdsrugbrød

19 stk. á 500 gram

Avance 86 % ved vejl. udsalgspris: Stk./kr. 20,-

INGREDIENSER

4.000 g CBP Rugmel (4080)
800 g CBP Hvedemel (4001)
600 g Flydende surdej rug (802037)
200 g Sirup Gul (27303)
200 g Mørk brødmalt (20100)
100 g Salt m/jod (34799)
80 g Kronjäst original gær (36018)
80 g Farin brun (34641)
50 g Ireks Ristet Malt (600136)
3.600 g Vand

Ingredienserne æltes 12 min. langsomt.
Ligger 30 min. inden afvejning. Vejes af på
500 g i singleform og glattes ud. Kan drysses
med havreflager/farinblanding.

Raskes ca. 60 min. og bages ca. 25 min
ved 180°C.