Rugbrød

SÆSON: Hele året

TIL: 2 stk.

TID: 2 dage

DET SKAL DU BRUGE:

Rugbrød

12 dl vand

400 g surdej

400 g knækkede rugkerner

400 g rugmel

400 g hvedemel

250 g kerner/frø f.eks. græskarkerner, solsikkekerner, hørfrø, birkes eller chiafrø (bland gerne)

30 g salt

30 g brun farin

Evt. 30 g maltmel

Topping/pynt ovenpå rugbrødet

F.eks. sesam, birkes, solsikkekerner, græskarkerner eller hørfrø

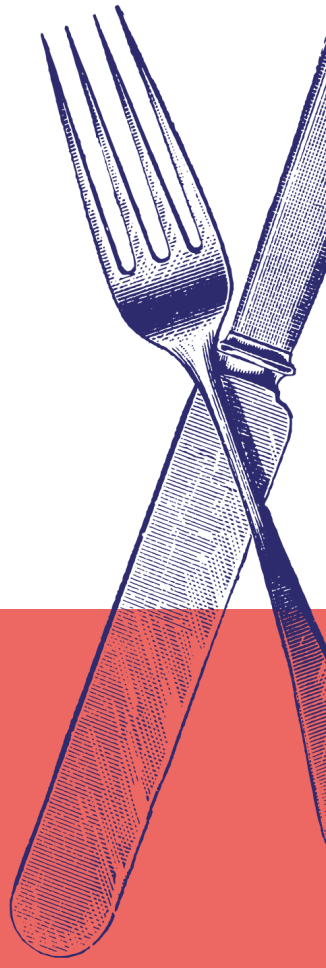
SÅDAN GØR DU:

Rugbrød (dag 1)

1. Kom vand og surdej i en stor skål og rør lidt rundt.
2. Hæld resten af ingredienserne i og rør det hele godt sammen, indtil det har konsistens som havregrød.
3. Beklæd to brødforme med bagepapir.
4. Fordel dejen i formene så de er ¾ fyldt.
5. Evt. topping (frø/kerner) på.
6. Dæk formene med et viskestykke og lad det hæve på køkkenbordet i 12-14 timer.

Rugbrød (dag 2)

1. Bag rugbrødene ved 180 grader i 90 minutter.
2. Stil dem på hovedet og lad dem køle af i minimum 1 time.



TIPS OG TRICKS

- Kom resten af dejen i en plasticbøtte. Så er der nemlig surdej næste du skal bage rugbrød.
- Rugbrødet er nemmere at skære, hvis det får lov til at stå nogle timer efter, det er bagt.
- Opbevar brødet i en stofpose eller i en brødkasse, så holder det sig bedre.
- Når brødet er blevet halvtørt, kan det skæres i meget tynde skiver på 1-2 mm, pensles med lidt olie og tørres i ovnen ved 120 grader i 25-30 min. Så får man rugbrødschips. Eller du kan lave øllebrød af det..