

Surdejsrugbrød – kort fortalt.

Tilberedningstid: 4x10 min. fordelt over 48 timer.

Surdej fodret til bagning:

10 gram surdej
30 gram hvedemel
30 gram rugmel
60 gram vand (ca. 37 grader)

Blandingen røres sammen i en 4 dl beholder, og stilles lunt med et viskestykke over. Den vil normalt peake og danne små bobler/huller i surdejen efter 6-8 timer.

Surdej fodret til køl:

25 gram surdej
60 gram hvedemel
60 gram rugmel
90 gram vand (ca. 37 grader)

Blandingen røres sammen i en 4 dl beholder, og stilles lunt med et viskestykke over. Den vil normalt peake og danne små bobler/huller i surdejen efter 6-8 timer.

Når den er peaket, lukkes beholderen til og sættes på køl. Lukningen må ikke være helt lufttæt. Surdejen skal fodres hver 2. uge.

Rugbrød grunddej (dag 1):

750 gram vand (ca. 37 grader).
100 gram surdej
150 gram hvedemel (gerne tipo 00)
600 gram rugmel
2,5 spsk salt

Dejen røres sammen. Hævetiden er 18-24 timer

Rugbrød kerneblanding (dag 2):

375 gram rugkerner
100 gram hørfrø
100 gram Solsikkekerner
1 dl havregryn
33 cl mørk fyldig øl
1 spsk honning eller mørk sirup

Dejen tilsættes ingredienser, røres forsigtigt sammen, og fordeles herefter i forme.

Der er nu dej til enten 2 store brød, eller 1 stort brød samt 2 energibrød i samme størrelse form. Hævetiden er 10-12 timer

Bagning:

Brødet placeres midt i konventionel ovn. Hold afstand mellem formene.

15 min ved 210 grader
105 min ved 180 grader.

Ved tvivl skal kernetemperaturen på rugbrødet være 97 grader.