

Rugbrød

1. Trin

10 dl. lunkent vand

6 tsk. salt

250 g. Knækkede rugkerner

500 g. Hvedemel eller Speltmel eller Rugmel

- Surdejen røres ud i vandet.
- Salt og rugkerner hældes i.
- Hæld melet i og rør dejen jævn.

Dæk fadet til med et fugtigt klæde og lad det stå i 8-16 timer.

2. Trin

5 dl. lunkent vand

evt. lidt citronsaft (Øger hæveevnen)

Rugmel - ca. 1300 g

- Hæld vand og citron i.
- Rugmel tilsættes og dejen æltes i fadet til en passende klæg konsistens. (ca. som surdejen)

--> TAG SURDEJ FRA TIL NÆSTE GANG <-- (2-3 dl.)

- Dejen fordeles i 2-3 velsmurte forme og glattes med en våd ske.
- Lav evt. mønstre i dejen med forme fra julebag :-), kom vand på formen, stik den ned i dejen ca. 5 mm og bevæg den lidt rundt
- Dæk formene med rugbrød til med et fugtigt klæde og lad dem stå i 2-6 timer.
- Bages i 45 min. v. 200 grader.
- Brødne tages ud af formene og bages 15 min. på hovedet v. 200 grader.

Lad brødet stå og køle af med et fugtigt klæde om, før du skære i det. Efter 1 døgn kan du skære det i tynde skiver, brødet bliver mere fast og bedre at skære når det har været en tur i fryseren

OBS!

Denne opskrift kan også bruges til hvedebrød.

Prøv med forskellige slags kerner.