

Danmarks Bedste Rugbrød 2016

Michael Bargmeyer, Klosterbageriet, Klosterbageriet

Græskar

Surdej (lavet i forvejen):

200 g	Gammel surdej fra dagen før
2.200 g	Rugmel
1.600 g	Vand

Iblødsætning (lavet i forvejen):

2.600 g	Skåret rug
600 g	Solsikkekerner
450 g	Hørfrø
3.600 g	Vand

Dejføring:

4.000 g	Surdej
2.000 g	Hvedemel
4.000 g	Rugsigtemel
250 g	Salt
17 g	Tørgær
1.200 g	Revet hvedebrød
7.000 g	Vand
3.650 g	Iblødsætning
400 g	Poppet majs *
700 g	Solsikke *
800 g	Græskar *



Pynt:

Majsdryg

Surdej:	Køres op dagen før og står i bageriet 18-24 timer
Iblødsætning:	Dagen før - står i bageriet dagen efter
Dejføring og æltetid:	Det hele køres sammen på en gang i kedel med spartel. 20 min langsomt - 5 min hurtigt - hviletid 30 min - 20 min langsomt * Poppet majs, solsikke og græskar køres i de sidste par minutter
Dejtemperatur:	32-36 °C
Liggetid:	30 min
Dejvægt:	1.050 g
Udbytte:	23-24 stk.
Opslåning:	Vejes af i form og drysses med majsdryg
Raskning:	Ca. 75 min i raskeskab
Inden afbagning:	Står i bageriet så skorpen tørrer let - ca. 5-10 min

Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Rugbrød 2016

Michael Bargmeyer, Klosterbageriet, Klosterbageriet

Græskar (fortsat)

Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 275 °C med 40 sek. damp Afbagning: 200 °C
Bagetid:	40-50 min. - spjæld åbnes efter 35 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

