

# Danmarks Bedste Rugbrød 2016

Martin Larsen, Sejers Konditori, Sorø

## Løberen

### Iblødsætning (lavet i forvejen):

500 g	Chia frø
3.000 g	Rugkerner
400 g	Fuldkornsrugsur (Ireks)
100 g	Salt
4.000 g	Vand

### Dejføring:

8.000 g	Iblødsætning (ikke i original)
1.000 g	Ristet sesam
2.500 g	Rugmel
2.500 g	Rugsigte
500 g	Brotzmalt (Ireks)
150 g	Fuldkornsrugsur
150 g	Salt
140 g	Gær
5.000 g	Vand



### Pynt:

Sesamfrø

Iblødsætning:	Sættes i blød dagen før
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser køres sammen 20 min langsomt
Dejtemperatur:	30 °C
Liggetid:	45 min i bageriet
Dejvægt:	1.100 g
Udbytte:	19 stk
Opslåning:	Vejes af i kobberform, glattes, drysses med sesam og trykkes med harlingtrykker
Raskning:	45 min i raskeskab
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 230 °C med 60 sek. damp Afbagning: 170 °C
Bagetid:	50 min - spjæld åbnes efter 30 min



Se flere opskrifter på [www.danmarksbedste.info](http://www.danmarksbedste.info)

