

Danmarks Bedste Rugbrød 2016

Orla Petersen, Nielsens Bageri, Padborg

Ristet rugflagerug

Surdej (lavet i forvejen):

500 g Rugmel
500 g Vand
50 g Gammel sur

Iblødsætning (lavet i forvejen):

2.000 g Skåret rug
2.000 g Vand
125 g Salt
150 g Othellosur (Puratos)

Dejføring:

1.500 g Rugsigte
700 g Fuldkornshvede
600 g Ristede rugflager
500 g Hørfrø
150 g Mørk malt (Valsemøllen)
100 g Gær
1.000 g Surdej
2.200 g Vand
4.275 g Iblødsætning

Pynt:

Rugdrys (Valsemøllen)



Surdej:	Røres sammen dagen før og opbevares i bageriet 18-26 timer
Iblødsætning:	Blandes og står i bageriet til dagen efter
Dejføring og æltetid:	15 min langsomt
Dejtemperatur:	30 °C
Liggetid:	30 min i kedel
Dejvægt:	1.100 g
Udbytte:	10 stk
Opslåning:	Kommes i form og drysses med rugdrys
Raskning:	60 min i raskeskab
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 300 °C med 15 sek. damp Afbagning: 180 °C
Bagetid:	65 min. - spjæld åbnes efter 50 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

