

Danmarks Bedste Rugbrød 2016

Christian Larsen, Kirstens Konditori, Brønshøj

Klods Hans

Iblødsætning (lavet i forvejen):

5.000 g	Klemte rugkerner
1.000 g	Solsikkekerner
1.000 g	Poppet durumkerner
500 g	Hørfrø
6.000 g	Vand

Dejføring:

13.500 g	Iblødsætning
2.000 g	Halvsigtet rugmel
3.000 g	Hvedemel
300 g	Valsesauer (Valsemøllen)
150 g	Salt
80 g	Gær
150 g	Bygmalt (Bäko)
3.000 g	Vand



Pynt:

Mandelsplitter, hasselflager, sesam, rugflager

Iblødsætning:	Sættes i blød dagen før
Dejføring og æltetid:	20 min i første gear på røremaskine
Dejtemperatur:	28 °C
Liggetid:	Ingen
Dejvægt:	1.100 g
Udbytte:	9 stk
Opslåning:	Vejes af i alu forme 75165 og drysses med pynt
Raskning:	45 min i raskeskab
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 280 °C med 60 sek. damp Afbagning: 180 °C
Bagetid:	50-66 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

