

Danmarks Bedste Rugbrød 2016

Ryan Jørgensen, Eriks Bageri, København

Vesterhavs rug

Iblødsætning (lavet i forvejen):

10.000 g	Rugkerner
5.000 g	Hørfrø
1.000 g	Salt
500 g	Rugomalt (Plange)
6.000 g	Brødrasp (rug)
25.000 g	Varmt vand - 100 °C

Surdej:

12.500 g	Rugmel
1.000 g	Moden surdej
10.000 g	Vand

Dejføring:

47.500 g	Iblødsætning
22.000 g	Rugsigtemel
15.000 g	Surdej
11.000 g	Vand
5.000 g	Solsikkekerner

Pynt:

Havregryn



Iblødsætning:	Røres sammen i æltekar og står til næste dag
Surdej:	Røres sammen og står i bageriet 18-22 timer
Dejføring og æltetid:	30 min langsomt
Dejtemperatur:	32 °C
Liggetid:	Ingen
Dejvægt:	1.100 g
Udbytte:	100 stk
Opslåning:	Vejes af rulles i havregryn og puttes i kobberform
Raskning:	60-90 min i raskeskab
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 240 °C med 15 sek. damp Afbagning: 200 °C
Bagetid:	70 min - spjæld trækkes åbnes 60 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

