

Danmarks Bedste Rugbrød 2018

Camilla Laugesen, Byens Brød og Café, Vejen

Børnenes Kernerugbrød

Iblødsætning:

6.000 g	Skåret rug
6.000 g	Vand
300 g	Salt
100 g	Othello (Puratos)

Surdej:

2.855 g	Halvsigtet rugmel
1.975 g	Vand
225 g	Restsur - (Bageriet deler gerne) grundsur

Hovedopskrift:

12.375 g	Iblødsætning
5.250 g	Surdej
4.100 g	Halvsigtet rugmel
4.100 g	Vand
1.500 g	Porter øl
2.000 g	Raspet daggammelt hvedebrød
2.250 g	Ristede solsikkerkerner
1.500 g	Mørk flydende rugbrødsmalt
700 g	Ristet græskarkerner
250 g	Brun farin
85 g	Tørgær

Pynt:

En blanding af 2/3 solsikkekerner og 1/3 græskarkerner



Iblødsætning:	Det hele blandes sammen dagen før brug
Surdej:	Køres i 1.gear i 5 min. 18 timer før brug.
Dejføring og æltetid:	Køres i 1. gear i 15 min.
Dejtemperatur:	28-30 °C
Liggetid/sted:	20 min i kedel
Dejvægt:	1.100 g
Udbytte:	29 stk

Bearbejdning/ Opslåning:	Afvejes direkte i grovbrødsform. Glattes ud og drysses med blanding af solsikkekerner og græskarkerner.
Raskning:	30-35 min under pose eller i raskeskab, alt efter rumtemperatur.
Inden afbagning:	Klar til bagning.
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 270-280 °C med 20 sek damp Afbagning: 190 °C
Bagetid:	45-50 min. - spjæld åbnes efter 40-45 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Vi syntes det er ærgerligt at børn undgår kerner i de brød som de spiser i dag. Derfor har vi udviklet dette rugbrød med mange lækre ristede kerner, som giver brødet en nøddeagtig smag. Vi har oplevet mange børnefamilier, der køber dette brød, fordi deres børn ikke vil spise andet i deres madpakker. Et lækkert brød, både til voksne og børn, med masser af kerner.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk