

Danmarks Bedste Rugbrød 2018

Michael Hjort, Michael H Konditoriet, Gentofte

Bagermester Rug

Iblødsætning:

2.175 g	Vand	
1.000 g	Rugkerner	
500 g	Solsikkefrø	
350 g	Hørfrø	
300 g	Basis Rugbrød	(Valsemøllen 15 % Rugandel)
8 g	Salt	
350 g	Rugbrødskiver	(50 % Rugandel)

Hovedopskrift:

1.000 g	Vand	
300 g	Hvedemel	
500 g	Rugsigtemel	
600 g	Rugmel	
600 g	Rugbrøds Basis	(Valsemøllen 15% Rugandel)
17 g	Tørgær	
4.683 g	Iblødsætning	



Pynt:

Sesam/blåbirkes blanding

Iblødsætning:	Alt sættes i blød til dagen efter.
Dejføring og æltetid:	Alt i en køres i 20 minutter langsomt 2 minutter hurtigt
Dejtemperatur:	30 °C
Liggetid/sted:	30 minutter æltekar
Dejvægt:	1050 g
Udbytte:	7 stk.
Bearbejdning/ Opslåning:	Vejes af og trilles i sesam/blåbirkes blanding og kommes i fultonform
Raskning:	60 minutter raskskab 35/85
Inden afbagning:	
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 260 °C med 25 sek. damp Afbagning: 180 °C

Bagetid:

50 min. - spjæld åbnes efter 45 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Blød, saftigt rugbrød med god smag og kerner der passer til alle formål



Se flere opskrifter på www.bkd.dk