

# Danmarks Bedste Rugbrød 2018

Martin Andersen, Smørum Konditori, Smørum

## Chia Rugbrød

### Iblødsætning:

1.500 g	Rugkerner
1.000 g	Chiafrø
650 g	Poppede durumkerner
150 g	Salt
3.500 g	Vand

### Skoldet rugmel:

5.000 g	Vand
2.500 g	Rugmel

### Rugsurdej:

7.500 g	Rugmel
4.800 g	Vand
2.400 g	Surdej fra dagen før (Bageriet deler gerne)

### Hovedopskrift:

700 g	Hvedemel
1.000 g	Halvsigte
250 g	Invertsukker m/ honning
60 g	Gær
1.800 g	Skoldning
1.500 g	Rug surdej
6.800 g	Iblødsætning
150 g	Mørk malt

### Pynt:

Chiafrø/Rugdrys - 1/1 blandingsforhold



Iblødsætning:	Alle ingredienser vejes af og sættes i blød i varmt vand, i minimum 2 timer afhængig af rugkernetype
Skoldet rugmel:	Vandet bringes i kog, og når vandet koger hældes det direkte over rugmelet og det hele røres godt sammen. Brug røremaskine for en ensartet og homogen masse. Det hele kommes i spand/bøtte og sættes tildækket på køl i op til 3 dage
Rugsurdej:	Alle ingredienser hældes i karet, ca 30 grader varmt vand- og køres sammen i 5 minutter. Udgangs temperatur på surdejen skal være 27 °C. Surdejen kommes i smurt balje og dækkes med plastik, og skal henstå i 18 timer i bageriet før brug
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser hældes i æltekaret og det hele køres sammen. Køretid : 1. Gear - 10 minutter + 2. Gear - 10 minutter
Dejtemperatur:	30-32 °C

Liggetid/sted:	45 min i æltekaret
Dejvægt:	1.100 g
Udbytte:	11 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Dejen køres sammen i 5 minutter efter endt liggetid og vejes herefter af på 1.100 g og rulles i blandingen af chiafrø/rugdrys og kommes i smurt softkerne form
Raskning:	60 min i raskeskab
Inden afbagning:	Rugbrødene sættes direkte i ovn
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 260 °C med 20 sek damp Afbagning: 205 °C
Bagetid:	60 min. - spjæld åbnes efter 40 min

**Tankerne bag det udviklede brød:**

Et saftigt rugbrød med lang friskholdning



Se flere opskrifter på [www.bkd.dk](http://www.bkd.dk)