

Danmarks Bedste Rugbrød 2022

Erik Ellitsgaard, Eriks Bageri, Amagerbrogade 176, 2300 København K

Eriks Rug

Iblødsætning:

6200g	rugkerner	
3100g	hørfrø	
520g	salt	
860g	malt	(Iriks)
3500g	gl rugbrød	
13000g	kogende vand	

gammel dags surdej:

750g	moden surdej	
5000g	rugmel	
4250g	vand	

Hovedopskrift:

12400g	rugmel	
27180	iblødsætning	
11800	surdej	
8600g	vand	



Iblødsætning:	røres samme i kar til næste dag
gammel dags surdej:	røres sammen og står til næste dag
Dejføring og æltetid:	20 min langsomt
Dejtemperatur:	30
Liggetid/sted:	ingen -
Dejvægt:	1000
Udbytte:	60
Bearbejdning/ Opslåning:	direkte i form
Raskning:	ca 2,5 time raskeskab
Inden afbagning:	ingen
Ovn:	stik
Ovntemperatur:	Indsætning: 230 med 15 damp Afbagning: 180
Bagetid:	70 min. - spjæld åbnes efter 0 min

Tankerne bag det udviklede brød:

at lave et godt rugbrød bagt med surdej uden brug af gær eller hvedemel bare rugmel bløde rugkerner og lidt hørfrø



Se flere opskrifter på www.bkd.dk