

Danmarks Bedste Rugbrød 2016

Fie Mortensen, Sejers Konditori, Sorø

Fennilke drøm

Iblødsætning (lavet i forvejen):

200 g	Skåret rug
500 g	Melon kerner
500 g	Boghvede
100 g	Salt
500 g	Lakridsøl (Vildmose)
700 g	Vand
10 g	Fennilkefrø

Rugsurdej:

200 g	Gammel rugsurdej
1.640 g	Vand
2.320 g	Rugmel

Dejføring:

2.510 g	Iblødsætning
1.900 g	Vand
1.500 g	Rugsigte
1.540 g	Rugmel
4.160 g	Rugsurdej
140 g	Salt
60 g	Gær
100 g	Sirup

Pynt:

Rugsigte og et hjertetryk



Iblødsætning:	Sættes i blød dagen før
Rugsurdej:	Alle ingredienser køres sammen og skal stå og modne 18-20 timer i bageriet
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser køres sammen i kedel i 15 min langsomt
Dejtemperatur:	30 °C
Liggetid:	60 min i bageriet
Dejvægt:	1.100 g
Udbytte:	11 stk
Opslåning:	Dejen vejes af i oval flexipan og glattes. Herefter drysses med rugsigte og hjertet trykkes ovenpå.
Raskning:	45 min i raskeskab
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 230 °C med 60 sek. damp Afbagning: 170 °C
Bagetid:	50 min - spjæld åbnes efter 30 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

