

Danmarks Bedste Rugbrød 2018

Mikkel Hansen, Pompei, Ribe

Håkon

Iblødsætning:

| | |
|---------|----------------|
| 1.000 g | Skåret rug |
| 400 g | Græskarkerner |
| 100 g | Valnødder |
| 355 g | Solsikkekerner |
| 85 g | Salt |
| 1.700 g | Vand |

Ris-iblødsætning:

| | |
|---------|-------------------------|
| 5.000 g | Vand |
| 1.000 g | Ris granulat (Hellmich) |

Surdej:

| | |
|---------|------------|
| 9.000 g | Rugmel |
| 5.500 g | Vand 30°C |
| 2.000 g | Gl. surdej |

Hovedopskrift:

| | |
|---------|--------------------|
| 3.640 g | Iblødsætning |
| 1.170 g | Rugsurdej |
| 300 g | Rugmel |
| 12 g | Gær |
| 35 g | Mørk malt (Harboe) |
| 160 g | Vand |
| 400 g | Ris-iblødsætning |
| 30 g | Brun farin |

Pynt:

Hakket græskarkerner, havsalt



| | |
|-----------------------|---|
| Iblødsætning: | Græskarkerner, valnødder og solsikkekerner ristet. Alle ingredienser sættes i blød natten over, står i bageriet |
| Ris-iblødsætning: | Blandes sammen og står i bageriet til næste dag. Sættes på køl |
| Surdej: | Gl surdej: 100 g rugmel, 100 g kærnemælk, og 100 g vand blandes sammen, står til det begynder at boble. Derefter friskes den op med 90 g rugmel, 55 g vand, 20 g gl surdej, klar til brug efter 6-7 dage. Bruges til den nye surdej |
| Dejføring og æltetid: | 15 min i kedel med spartel |
| Dejtemperatur: | 30 °C |

| | |
|-----------------------------|--|
| Liggetid/sted: | 60 min i kedel |
| Dejvægt: | 950 g |
| Udbytte: | 6 stk. |
| Bearbejdning/ Opslåning: | Slåes op og liggens i aluform. Drysses med græskarkerner og salt |
| Raskning: | 60 min. i raskeskab |
| Inden afbagning: | |
| Ovn: | Stikovn |
| Ovntemperatur: | Indsætning: 250 °C med 20 sek damp Afbagning: 180 °C |
| Bagetid: | 60 - 65 min. - spjæld åbnes efter 5 min |

Tankerne bag det udviklede brød:

Et gourmet rugbrød med masser af smag.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk