

# Danmarks Bedste Rugbrød 2022

Linda Bosse, Bosses Bageri og Konditori, Østerbrogade 132, 2100 København Ø

## Hørkerne Rugbrød

### Iblødsætning:

8500 g	Vand	
5750 g	Skåret rug	
1000 g	Hørfrø	
300 g	Fertigsauer	Ireks
275 g	Salt	
50 g	Ristet malt	Ireks



### Hovedopskrift:

16875 g	Iblødsætning	
1500 g	Hvedemel	
390 g	Gær	

### Pynt:

Intet

Iblødsætning:	Blandes sammen og står i bageriet til næste dag
Dejføring og æltetid:	Kører 30 min langsomt i æltekar
Dejtemperatur:	28-30 grader
Liggetid/sted:	Intet
Dejvægt:	1100
Udbytte:	18
Bearbejdning/ Opslåning:	Afvejes i aluform straks efter
Raskning:	20-25 min Raskeskab
Inden afbagning:	-
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 260 grader med 12 sek damp Afbagning: 160 grader
Bagetid:	90 min min. - spjæld åbnes efter 90 min min

Tankerne bag det udviklede brød:



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