

Danmarks Bedste Rugbrød 2018

Dorthe Andersen, Hedos Bageri, Lohals

Mio

Æblesurdej:

250 g	Fuldkorns rugmel
250 g	Speltmel
50 g	Æbler i både
250 g	Vand

lblødsætning:

600 g	Poppet rug
600 g	Vand
100 g	Æblesurdej

Hovedopskrift:

1.300 g	lblødsætning
2.400 g	Fuldkornsrugmel
600 g	Fuldkornsspelt
300 g	Æblesurdej
70 g	Gær
60 g	Salt
200 g	Rosiner
1000 g	Solsikkekerner
200 g	Revne æbler
2400 g	Vand

Pynt:

Blanding af rugflokker, sesam og solkerner



Æblesurdej:	Røres sammen og står i bageriet. Køres op hver dag fra dag 2-7 med 250 g speltmel og 200 g vand. På 4. dagen fjernes æbleresterne
lblødsætning:	Sættes i blød dagen før og står i bageriet
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser køres sammen
Dejtemperatur:	27 °C
Liggetid/sted:	40 min i bageriet
Dejvægt:	1.100 g
Udbytte:	8 stk

Bearbejdning/ Opslåning:	Vejes af i kobberform trykkes og drysses med kornblanding
Raskning:	50 min i raskeskab
Inden afbagning:	Sættes ind som de er
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 200 °C med 35 sek damp Afbagning: 180 °C
Bagetid:	50 min. - spjæld åbnes efter 40 min

Tankerne bag det udviklede brød:

At lave et rugbrød med en god smag



Se flere opskrifter på www.bkd.dk