

Danmarks Bedste Rugbrød 2018

Marc Pabst, Pabst Bakery, Maribo

Old nordisk

Iblødsætning:

1.200 g	Perlebyg
600 g	Hørfrø
140 g	Salt
2.000 g	Vand

Surdej:

600 g	Friske tranebær
1.600 g	Svejderug
2.000 g	Vand

Hovedopskrift:

3.200 g	Surdej
700 g	Tørret tranebær
2.400 g	Svejderug (Lammehave økologi)
600 g	Ølands mel fint (Lammehave økologi)
2.000 g	Vand
3.940 g	Iblødsætning



Pynt:

Sesam og hasselnødder

Iblødsætning:	Kogende vand hældes på kerner og står til næste dag
Surdej:	Friske tranebær blendes og står i en uge ved 20 °C. Mel og vand tilsættes og står i 24 timer i bageriet.
Dejføring og æltetid:	20 min langsomt med spartel
Dejtemperatur:	32 °C
Liggetid/sted:	1 time i bageriet
Dejvægt:	1100 g
Udbytte:	12
Bearbejdning/ Opslåning:	Vendes i blanding og lægges i kobberform
Raskning:	2 timer i raskeskab
Inden afbagning:	Ingen
Ovn:	Stikovn

Ovntemperatur:	Indsætning: 255 °C med 60 sek. damp Afbagning: 200 °C
Bagetid:	60 min. - spjæld åbnes efter 10 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Et rugbrød lavede på en anden type surdej.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk