

Danmarks Bedste Rugbrød 2018

Martin Larsen, Sejers Konditori, Sorø

SPRS

Rugsurdej:

1.740 g	Rugmel	
1.330 g	Vand	
150 g	Gammel surdej	Må gerne komme og hente surdej

Hovedopskrift:

2.500 g	Surdej
2.250 g	Rugmel
1.650 g	Rugsigte
188 g	Salt
63 g	Fuldkornsrugsur (IREKS)
150 g	Lys maltekstrakt (IREKS)
150 g	Gresten-maltey (IREKS)
1.250 g	Solsikke
1.250 g	Græskar
5.500 g	Vand



Pynt:

Sesam

Rugsurdej:	Alle ingredienser køres sammen dagen før og står i bageriet i en spand
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser køres sammen i 16 min
Dejtemperatur:	30 °C
Liggetid/sted:	60 min i bageriet
Dejvægt:	1100 g
Udbytte:	14
Bearbejdning/ Opslåning:	Vejes direkte af i oval flexipanform og trykkes flad og drysses med sesam.
Raskning:	90 min i raskeskab
Inden afbagning:	
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 220 °C med 20 sek. damp Afbagning: 170 °C
Bagetid:	45 min. - spjæld åbnes efter 35 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Jeg ville gerne lave en lækker rugbrød til mine børns madpakker med masse af kerner i.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk