

Danmarks Bedste Rugbrød 2016

Mona Have, Klosterbageriet, Løgumkloster

Sønderjysk Fuldkorn

Surdej (lavet i forvejen):

300 g	Gammel surdej fra dagen før
3.300 g	Rugmel
2.400 g	Vand

Forklistring (lavet i forvejen):

2.500 g	Ristet rugmel
5.000 g	Vand (100 °C)

Dejføring:

12.500 g	Vand
6.000 g	Surdej
10.000 g	Rugmel
8.000 g	Hvedemel
200 g	Pulvermalt (Plange)
650 g	Salt
100 g	Tørgær
7.500 g	Forklistring

Pynt:

Rugmel



Surdej:	Køres op dagen før og står i bageriet 18-24 timer
Forklistring:	Røres sammen i kedel dagen før og opbevares på køl
Dejføring og æltetid:	Det hele køres sammen 20 min langsomt og 5 min hurtigt
Dejtemperatur:	32-36 °C
Liggetid:	Nej
Dejvægt:	1.050 g
Udbytte:	63-64 stk.
Opslåning:	Kommes i form og drysses med rugmel
Raskning:	60-80 min i raskeskab
Inden afbagning:	Står i bageriet ca. 10-15 min
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 275 °C med 40 sek. damp Afbagning: 180 °C
Bagetid:	55 min. - spjæld åbnes efter 40 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

