

# Danmarks Bedste Rugbrød 2022

Sonny Leithoff, SuperBrugsen Lendemark, Vasen 3, 4780 Stege

## Oldtids rugbrød

### Iblødsætning:

1933	gram	økologisk skårne rugkerner	
1393,5	gram	Vand	
1393,5	gram	Dark Sky øl	(Møens Bryghus)
169	gram	Salt	
967	gram	ristet Solsikkekerner	
723	gram	Poppet Rugkerner	
71	gram	Tørret Rugmalt	
3146	gram	øko Rugsurdej	



### øko Rugsurdej:

800	gram	Modnet rugsurdej	
4460	gram	Vand	
2230	gram	Økologisk Rugmel	

### Hovedopskrift:

1801	gram	Økologisk Rugmel	
24	gram	Tørgær	
9725	gram	Iblødsætning	

### Pynt:

Poppede Rugkerner

Iblødsætning:	Alt blandes sammen og står til næste dag
øko Rugsurdej:	Alt blandes og sættes lunt til næstedag (gerne 30-32 grader, bruges efter 16-18 timer)
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser køres i 20 min. langsomt
Dejtemperatur:	28
Liggetid/sted:	ingen bageriet
Dejvægt:	1100
Udbytte:	10
Bearbejdning/ Opslåning:	Rulles i Poppet rugkerner
Raskning:	45-50 min. eller til de er nået op til kanten af formen Raskeskab
Inden afbagning:	Drysset med lidt flagesalt på toppen

Ovn:	Stik ovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 270 med 10 damp Afbagning: 180
Bagetid:	60 min. eller til en kerne temp på 98 grader er nået min. - spjæld åbnes efter 5 til sidst min

**Tankerne bag det udviklede brød:**

Lavet med lokale ingredienser, egenproduceret økologisk rugsurdej, velsmag og masser af kærlighed



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