

Danmarks Bedste Rugbrød 2022

Steen Mortensen, Steens bageri, Stubbekøbingvej 10, 4800 Nykøbing F

Farfars rugbrød

Iblødsætning:

5500	G	Skåret rug
1100	G	Solsikke
600	G	Hørfrø
400	G	Valsesauer (Valsemøllen)
250	G	Salt
7000	G	Vand

Hovedopskrift:

2800	G	Halvsigtemel
15150	G	Iblødsætning
1200	G	Craft malt (Ireks)
200	G	Ristet malt (Valsemøllen)
100	G	Gær
2800	G	Vand
2000	G	Surdej (Bageriets egen)



Pynt:

Rugdrys,græskar,hørfrø

Iblødsætning:	Sættes i blød dagen før
Dejføring og æltetid:	Æltes 20min. Langsomt
Dejtemperatur:	28
Liggetid/sted:	30 min Bageriet
Dejvægt:	1100
Udbytte:	20
Bearbejdning/ Opslåning:	Vejes af i aluform 75165
Raskning:	50 min Raskeskab
Inden afbagning:	Tages ud af raskeskab
Ovn:	Herdovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 240 med 20 damp Afbagning: 220
Bagetid:	50 min. - spjæld åbnes efter 5 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Et mørkt rugbrød fyldt kerner og malt Ligesom farfar 😊



Se flere opskrifter på www.bkd.dk