

Danmarks Bedste Rugbrød 2016

Sune Kristensen, Byens Brød og Café, Vejen

Trolderug

Surdej (lavet i forvejen):

1.710 g Vand
2.470 g Halvsigte
225 g Gemmesur

Iblødsætning (lavet i forvejen):

6.000 g Skåret rug
300 g Salt
75 g Fertigsauer (Ireks)
6000 g Vand

Dejføring grunddej:

12.375 g Iblødsætning
4.500 g Surdej
4.100 g Halvsigtet rugmel
250 g Brun farin
1.050 g Mørk flydende rugbrødsmalt
85 g Tørgær
4.100 g Vand

Tilsætning til grunddej:

2.820 g Revet rødbeder
2.115 g Halvsigte rugmel
700 g Friskrevet peberrod
700 g Ristede græskarkerner
1.175 g Ristede solsikkekerner
2.350 g Lakridsøl (Trolens Bryghus)

Pynt:

Blanding af 1/3 græskar- og 2/3 solsikkekerner
og tørrede kartoffelflager (Bäko)



Surdej:	Køres sammen 5 min i 1. gear og står i bageriet 18 timer
Iblødsætning:	Køres sammen 5 min på lav hastighed og står bageriet
Dejføring og æltetid:	Grunddejen uden tilsætning æltes 15 min i 1. gear Revet rødbede og halvsigte rugmel blandes så fugten fra rødbederne bindes og køres i grunddejen sammen med peberrod, græskar, solsikke og lakridsøl til tilsætningen er fordelt homogent.
Dejtemperatur:	28-30 °C
Liggetid:	20 min
Dejvægt:	1.100 g

Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Rugbrød 2016

Sune Kristensen, Byens Brød og Café, Vejen

Trolderug (fortsat)

Udbytte:	37 stk
Opslåning:	Vejes af. Bund og sider rulles i en blanding af 1/3 græskarkerner og 2/3 solsikke. Kommes i form og drysses med tørrede kartoffelflager på toppen
Raskning:	30-45 min i raskeskab
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 280 °C med 20 sek. damp Afbagning: 190 °C
Bagetid:	60-65 min. - spjæld åbnes efter 5 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

