

Danmarks Bedste Rugbrød 2016

Lars Trier Nielsen, Byens Kagemand, Frederiks

Tyttebær Rugbrød med emmer

Syltet Tyttebær (til brug i iblødsætning):

500 g Sylte sukker
200 g Vand
1.000 g Frosne tyttebær

Kogt Emmer (til brug i iblødsætning):

1.000 g Kærnemælk
3.000 g Vand
2.000 g Hele emmer (Bäko)

Iblødsætning (lavet i forvejen):

2.000 g Skåret rugkerner
1.600 g Syltet tyttebær
4.500 g Kogt emmer
2.000 g Vand
100 g Salt

Surdej:

2.000 g Vand
3.000 g Halvsigte rugmel
500 g Surdej fra sidste surdej

Dejføring:

10.200 g Iblødsætning
5.000 g Surdej
1.000 g Vand
3.000 g Halvsigtet rugmel
80 g Gær
100 g Salt
100 g Rugomalt (Ireks)

Pynt:

Rødfarvede sesamfrø (saft fra tyttebær + evt et par dråber rød frugtfarve)



Syltet tyttebær:	Koges ca. 10 min og stilles derefter på køl. Ved kogning forsvinder ca. 100 g vand, så den færdige mængde er ca. 1.600 g. (Lidt saft bruges til at indfarve sesam til pynt)
Kogt emmer:	Emmer koges op i vandet og står og simrer en halv time, inden det hældes over kærnemælken og røres rundt. Blandes i iblødsætningen.
Iblødsætning:	Alt røres sammen og står til dagen efter.
Surdej:	Køres sammen og står et lunt sted i bageriet 18-24 timer
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser køres i røremaskine 20 min langsomt

Forsættes på næste side



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info



Danmarks Bedste Rugbrød 2016

Lars Trier Nielsen, Byens Kagemand, Frederiks

Tyttebær Rugbrød med emmer (fortsat)

Dejtemperatur:	26 °C
Liggetid:	10-15 min
Dejvægt:	1.100 g
Udbytte:	17 stk
Opslåning:	Afvejes i aluform 75165 og glattes.
Raskning:	90 min i raskeskab
Inden afbagning:	Rødfarvede sesamfrø drysses over rugbrødene. (Sesamfrø indfarves med lidt tyttebærsaft + evt. et par dråber rød frugtfarve. 2 kg sesamfrø, saft og evt farve køres i røremaskine med spartel til farven er fordelt)
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 240 °C med 15 sek. damp Afbagning: 200 °C
Bagetid:	70 min - spjæld trækkes åbnes 60 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

