

# Danmarks Bedste Rugbrød 2017

Dennis Andersen, Klosterbageriet, Løgumkloster

## Bønne brød

### Surdej (min 18 timer før):

1.800 g	Rugmel
1.200 g	Vand ca. 30 °C
120 g	Gammel surdej (fra dag før)

### Iblødsætning (dagen før):

1.000 g	Hørfrø
1.000 g	Koldt vand

### Dejføring:

2.000 g	Iblødsætning
1.700 g	Rugsigtemel
1.600 g	Hvedemel
3.000 g	Surdej
150 g	Pulvermalt
20 g	Tørgær
500 g	Hvide bønner (blendet)
1.250 g	Rugmel
1.000 g	Hørfrø
230 g	Salt
5.500 g	Vand
200 g	Glutenforstærker

### Pynt:

Chiafrø



Surdej:	Alt køres sammen og henstår minimum 18 timer ved 21-28 °C
Iblødsætning:	Blandes dagen før
Dejføring og æltetid:	Køres langsomt i 10 min. Ligger 10 min. Køres langsomt 10 min igen
Dejtemperatur:	27 °C
Liggetid:	10 min i kedel
Dejvægt:	1.100 g
Udbytte:	15 stk.
Opslåning:	Afvejes direkte i form
Raskning:	Raskes 60 - 105 min
Ovn:	Stikovn
Temperatur:	Indsætning 320 °C med 20 sek damp faldende til 240 °C
Bagetid:	40 min.



Se flere opskrifter på [www.danmarksbedste.info](http://www.danmarksbedste.info)

