

Danmarks Bedste Rugbrød 2017

Sune Kristensen, Byens Brød og Café, Vejle

Gourmetrugbrød med porter øl

Surdej (min 18 timer før):

1.975 g	Vand
2.855 g	Halvsigte rugmel
225 g	Restsur (grundsur)

Iblødsætning (dagen før):

6.000 g	Skåret rug
300 g	Salt
6.000 g	Vand

Dejføring:

12.375 g	Iblødsætning
5.250 g	Surdej
4.100 g	Halvsigtemel
4.100 g	Vand
1.980 g	Porter øl
1.200 g	Raspet daggammelt brød
1.175 g	Ristede solsikkekerner
1.050 g	Mørk flydende rugbrødsmalt
700 g	Ristede græskarkerner
250 g	Brun farin
85 g	Tørgær



Pynt:

En blanding af 1/3 solsikkekerner og 2/3 græskarkerner. Desuden sigtet rugsigtemel

Surdej:	Alt køres sammen og henstår minimum 18 timer ved 21-28 °C
Iblødsætning:	Blandes dagen før
Dejføring og æltetid:	Køres langsomt i 15-20 min
Dejtemperatur:	28-30 °C
Liggetid:	20 min
Dejvægt:	1.100 g
Udbytte:	29 stk.
Opslåning:	Afvejes direkte i kobberform, gattes ud og drysses med blanding af solsikke/græskarkerner.
Raskning:	Raskes 30 - 45 min under pose eller i raskeskab alt efter rumtemperatur
Inden afbagning:	Drysses gennem en sigte med rugsigtemel
Ovn:	Stikovn
Temperatur:	Indsætning 280 °C med 20 sek damp faldende til 190 °C
Bagetid:	50 min - spjæld åbnes efter 45 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

