

Danmarks Bedste Rugbrød 2017

Johnny Dahl, Karise Bageri

Hellmann

Iblødsætning (dagen før):

1.000 g	Skåret rugkerner
500 g	Solsikkekerner
500 g	Byggrits
100 g	Sirup
300 g	Inddampet maltøl (CBP)
350 g	Roggen-malz-sauerteig (Ireks)
100 g	Salt
2.000 g	Vand

Dejføring:

4.850 g	Iblødsætning
1.000 g	Rugmel
1.000 g	Rugsigtemel
100 g	Gær
2.000 g	Vand

Pynt:

Blå birkes



Iblødsætning:	Blandes dagen før og står i bageriet
Dejføring og æltetid:	Køres langsomt i 15 min
Dejtemperatur:	27 °C
Liggetid:	30 min i beholder
Dejvægt:	1.000 g
Udbytte:	8 stk
Opslåning:	Afvejes direkte i form, drysses med blå birkes og stemples
Raskning:	Raskes 40-45 min i raskeskab
Ovn:	Stikovn
Temperatur:	Indsætning 230 °C med 8 sek damp faldende til 180 °C
Bagetid:	55 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

