

Danmarks Bedste Rugbrød 2017

Lasse Johansen, Byens Brødhush, Sønderborg

Kartoffelrugbrød

Surdej (min 18 timer før):

17.500 g Rugmel
11.600 g Vand ca. 30 °C
1.500 g Gammel surdej (fra dag før)

Iblødsætning (dagen før):

12.000 g Rugkerner
1.500 g Salt
2.000 g Kartoffelflager
2.600 g Melonkerner
18.500 g Vand

Dejføring:

36.600 g Iblødsætning
30.600 g Surdej
32.000 g Halvsigte
2.000 g Mørk malt
160 g Tørgær
20.000 g Vand

Pynt:

Blanding af lige dele hvedekerner, havreflager, hørfrø og solsikkekerner



Surdej:	Alt køres sammen og henstår minimum 18 timer ved 21-28 °C
Iblødsætning:	Blandes dagen før
Dejføring og æltetid:	Køres langsomt i 20 min
Dejtemperatur:	25 °C
Liggetid:	30 min
Dejvægt:	1.100 g
Udbytte:	110 stk.
Opslåning:	Afvejes direkte i form
Raskning:	Raskes 60 - 105 min
Ovn:	Stikovn
Temperatur:	Indsætning 260 °C med 3 sek damp faldende til 190 °C
Bagetid:	70 min - spjæld åbnes efter 65 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

