

# Danmarks Bedste Rugbrød 2017

Michael Rasmussen, Eriks Bageri, Amager

## Maltet kerne Rug

### Surdej (dagen før):

6.000 g Rugmel  
4.000 g Vand  
500 g Moden surdej

### Iblødsætning (dagen før):

1.000 g Rugkerner  
500 g Hørfrø  
100 g Salt  
50 g Maltpulver  
2.000 g Kogende vand

### Dejføring:

1.500 g Rugsigtemel  
800 g Rugmel  
1.500 g Surdej  
1.250 g Vand  
4.650 g Iblødsætning  
100 g Maltpulver

### Pynt:

Sesam, blå birkes, flager



Surdej:	Røres sammen til næste dag / nat
Iblødsætning:	Røres sammen til næste dag / nat
Dejføring og æltetid:	Køres langsomt i 15 min
Dejtemperatur:	30 °C
Liggetid:	60 min i bageriet
Dejvægt:	1.000 g
Udbytte:	ca. 9 stk
Opslåning:	Afvejes direkte i form, drysses med pynt og stemples/snittede
Raskning:	Raskes 60 min i raskeskab
Ovn:	Stikovn
Temperatur:	Indsætning 230 °C med 15 sek damp faldende til 180 °C



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



# Danmarks Bedste Rugbrød 2017

Michael Rasmussen, Eriks Bageri, Amager

Bagetid:	60 min
----------	--------



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

