

Danmarks Bedste Rugbrød 2017

Ian Moestrup Christiansen, Sejers Konditori, Sorø

Mor

Surdej (min 18 og max 22 timer før):

580 g	Rugmel
410 g	Vand
50 g	Gammel surdej (fra dag før)

Iblødsætning (dagen før):

1.250 g	Skåret rugkerner
600 g	Græskar
650 g	Solsikkekerner
50 g	Salt
50 g	Fuldkorns rugsur (Ireks)
2.500 g	Vand

Dejføring:

5.100 g	Iblødsætning
2.000 g	Surdej
1.250 g	Rugsigtemel
100 g	Rugmel
50 g	Salt
100 g	Sirup
1.100 g	Vand

Pynt:

Blanding af græskarkerner og rugflager



Surdej:	Køres sammen i 6 min og skal stå i mindst 18 timer og max 22 timer
Iblødsætning:	Blandes dagen før
Dejføring og æltetid:	Køres langsomt i 15 min
Dejtemperatur:	30 °C
Liggetid:	60 min i bageriet
Dejvægt:	1.100 g
Udbytte:	8 stk
Opslåning:	Afvejes direkte i kobberform og drysses med en blanding af græskarkerner og rugflager
Raskning:	Raskes 60 min i raskeskab
Ovn:	Stikovn
Temperatur:	Indsætning 230 °C med 20 sek damp faldende til 170 °C
Bagetid:	45 min - spjæld åbnes efter 35 min



Se flere opskrifter på www.danmarksbedste.info

