

Danmarks Bedste Rugbrød 2017

Jon Birch Hansen, Sejers Konditori, Sorø

Nicolai

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
400 g Hørfrø
400 g Speltflager
450 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:

Rugsigte



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
Raskning:	Raskes 60 min i raskeskab
Inden afbagning:	Drysses med rugsigte i mønster
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

