

# Danmarks Bedste Rugbrød 2017

Michael Nielsen, Karise Bageri

## Rugbust

### Iblødsætning (dagen før):

2.000	g	Skåret rug
1.000	g	Solsikkekerner
750	g	Hørfrø
500	g	Løse ris
220	g	Salt
520	g	Fertigsauer (Ireks)
200	g	Brotmalt (Ireks)
4.300	g	Vand

### Dejføring:

9.490	g	Iblødsætning
4.000	g	Rugmel
1.400	g	Fuldkornshvede
375	g	Rugsigtemel
200	g	Gær
500	g	Græskarkerner
250	g	Speltkerner
4.600	g	Vand

### Pynt:

Vendes i græskarkerner og speltflager



Iblødsætning:	Alle ingredienser sættes i blød og står bageriet
Dejføring og æltetid:	15 min langsomt
Dejtemperatur:	27 °C
Liggetid:	20-25 min i beholder
Dejvægt:	1.100 g
Udbytte:	19 stk
Opslåning:	Vejes af og vendes i speltflager og græskarkerner og lægges i kobberform
Raskning:	Raskes 40-45 min i raskeskab
Ovn:	Stikovn
Temperatur:	Indsætning 230 °C med 8 sek damp faldende til 180 °C
Bagetid:	45 min



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

