

Danmarks Bedste Rugbrød 2023

Erik Ellitsgaard, Eriks Bageri ApS, Amagerbrogade 176, 2300 København K

Super Rug

Iblødsætning:

5.000 g	Rugkerner
2.500 g	Hørfrø
420 g	Salt
700 g	Rugomalt (Ireks)
4.000 g	Daggamle rugbrød
10,8 liter	Kogende vand



Surdej:

5.000 g	Rugmel
700 g	Moden surdej (egen produktion)
3.800 g	Vand

Hovedopskrift:

23.420 g	Iblødsætning
10.000 g	Rugsigtemel
9.500 g	Surdej
7.000 g	Vand

Iblødsætning:	Sættes i blød dagen før
Surdej:	Røres sammen dagen før og står 22 timer i bageriet
Dejføring og æltetid:	20 min langsom
Dejtemperatur:	32 °C
Liggetid/sted:	Ingen .
Dejvægt:	1.000 g
Udbytte:	50 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Vejes af direkte i form
Raskning:	2- 2,5 time i raskeskab
Inden afbagning:	-
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 250 °C med 15 sek damp Afbagning: 180 °C

Bagetid:	70 min. - spjæld åbnes efter 5 min
----------	------------------------------------

Tankerne bag det udviklede brød:

Bare et godt rugbrød, der er bagt med surdej og uden gær og hvedemel. Altså et rigtigt rugbrød.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk