

Danmarks Bedste Rugbrød 2023

Kristian Stjernholm, Kornbageren ApS, Rugvang 36, Tarup, 5210 Odense NV

Familierugbrød

Hovedopskrift:

2.000 g	Knækket rug
130 g	Salt
300 g	Sapore othello (Puratos)
600 g	Solsikkekerner
1.000 g	Hvedemel
500 g	Rugmel
1.500 g	Rugsigtemel
450 g	Rugbrødsmalt (Puratos)
175 g	Gær
4.700 g	Vand



Pynt:

Solsikke og sesam

Dejføring og æltetid:	15 min langsomt
Dejtemperatur:	30 °C
Liggetid/sted:	20 timer på køl
Dejvægt:	1.600 g
Udbytte:	7 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Køres direkte, vejes af i forme, pyntes og sættes på køl til dagen efter
Raskning:	2,5 time i raskeskab
Inden afbagning:	-
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 240 °C med 25 sek damp Afbagning: 170 °C
Bagetid:	62 min. - spjæld åbnes efter 30 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Godt groft, maltet brød, der kan bruges til hverdag.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk