

Danmarks Bedste Rugbrød 2023

Lennart Kjer, Kjers Brød Videbæk, Bredgade 34-36, 6920 Videbæk

Solskinsbrød

Iblødsætning:

1.750	gr.	Rugkerner	
800	gr.	Solsikke	
200	gr.	Græskar	
400	gr.	Sur	(Fertigsauer Ireks)
180	gr.	Salt	
3,2	liter	Vand	
200	gr.	Mørk Malt	(Barlex Harboe 7204)



Hovedopskrift:

6.730	gr.	Iblødsætning	
5.000	gr.	Havsigte Rugmel	(Valsemøllen)
500	gr.	Hvedemel	
200	gr.	Kartoffelflager	
42	gr.	Tørgær	(Instaferm)
3,6	liter	Vand	
450	gr.	Citron rasp uden sukker	(Hagena (Bäko))

Pynt:

Majsdrys

Iblødsætning:	Køres sammen dagen før.
Dejføring og æltetid:	Alle afvejede ingredienser køres i iblødsætningen. HUSK varmt vand ca. 35 °C. Køres i lille æltekar, kan også køres i stor kedel til røremaskine. Køretid: 15 min. langsom.
Dejtemperatur:	30 °C
Liggetid/sted:	15 min i kedel i bageri
Dejvægt:	1.400 gr
Udbytte:	11 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Vendes i Majdrys og kommer direkte i formen. Aluform (76230)
Raskning:	45 min (til formens kant) i raskeskab
Inden afbagning:	Ingenting
Ovn:	Stikovn.

Ovntemperatur:	Indsætning: 260 °C med 20 sek damp Afbagning: 170 °C
Bagetid:	60 min. - spjæld åbnes efter 8 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Friskt og lækkert sommerrugbrød med et lækkert frisk twist af citron. Kan spises kun med smør, men også velegnet til pålæg og fisk.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk