

# Danmarks Bedste Rugbrød 2023

Philip Jensby, Steens Bageri, Stubbekøbingvej 10, 4800 Nykøbing F

## Husets Rugbrød

### Iblødsætning:

1.500	gram	Skåret rugkerner
700	gram	Solsikke kernener
500	gram	Hørfrø
150	gram	Mørk malt
100	gram	Fint salt
2.500	gram	Vand



### Rugsurdej:

1.750	gram	Rugmel
1.750	gram	Vand
5	gram	Starter surdej

### Hovedopskrift:

5.450	gram	Iblødsætning
3.500	gram	Rug Surdej
1.020	gram	Halvsigte
30	gram	Tørgær

### Pynt:

Sesam

Iblødsætning:	Alt blandes sammen i en kasse og står ca 10-12 timer i bageriet.
Rugsurdej:	Bland det hele sammen lad det stå i 10-20 timer ved ca 20 °C
Dejføring og æltetid:	Iblødsætning, rugsurdej, halvsigte og tørgær kommes alt sammen i æltekar. Køretid: 1 min baglæns, 9 min langsomt.
Dejtemperatur:	Vil være ca 20 °C, det kommer an på varmen i bageriet.
Liggetid/sted:	Ingen
Dejvægt:	1.000 g
Udbytte:	10 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Kom dejen op i en kasse og over på bordet. Vejes af og lægges op i bøtten med sesam. Rulles hele vejen rundt og så op i en fultonform.
Raskning:	Ca. 1 time til den er knapt 1 cm fra kanten af formen i raskeskab 36 °C / 75% fugtighed
Inden afbagning:	Ingen
Ovn:	Stik
Ovntemperatur:	Indsætning: 260 °C med 20 sek damp Afbagning: 210 °C

Bagetid:	50 min. - spjæld åbnes efter 5 min
----------	------------------------------------

**Tankerne bag det udviklede brød:**

Simpelt, god smag og flot brød.



Se flere opskrifter på [www.bkd.dk](http://www.bkd.dk)