

Danmarks Bedste Rugbrød 2023

Christopher Joshua Robinson, Gertz Danish Bakery, Kongegade 16, 5800 Nyborg

Gourmet rugbrød m/ speltkerner

Iblødsætning:

1.800 g	Valset rugkerner
180 g	Hele speltkerner, ristet
120 g	Græskarkerner, ristet
90 g	Hørfrø, ristet
87 g	Salt
1.740 g	Vand
300 g	Mørk øl



Fast rugsur:

1.000 g	Gammel fast rugsur
11.600 g	Rugmel
7.600 g	Vand

Hovedopskrift:

4.371 g	Iblødsætning
750 g	Fuldkorns speltmel
120 g	Brun farin
864 g	Fast rugsur
30 g	Frisk gær
210 g	Mørk malt
300 g	Malt
300 g	Vand

Iblødsætning:	Alle kernerne bortset fra rugkernerne ristes, og køles ned. Alle kernerne og salt, overhældes med varmt vand og mørkt øl. Røres rundt. Lad stå over natten før brug.
Fast rugsur:	Køres sammen, ca. 8 minutter. Dejtemperatur 28°C. Står tildækket i bageriet over natten før brug, ca. 18 timer (afhængig af lokale temperatur).
Dejføring og æltetid:	Køres 10 minutter langsom, hviler 30 minutter og køres yderligere 5 minutter for at slå luften ud
Dejtemperatur:	28 °C
Liggetid/sted:	30 minutter, inden dejen køres igen for at slå luften ud, i bakke
Dejvægt:	1.200
Udbytte:	5 stk
Bearbejdning/Opslåning:	Kommes i aflang rugbrødsform og trykkes.

Raskning:	Ca. 60-90 minutter i raskeskab
Inden afbagning:	Intet foretages
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 250 °C med 30 sek damp Afbagning: 180 °C
Bagetid:	Til kernetemperaturen måler 95°C / ca. 45 min. - spjæld åbnes efter - min

Tankerne bag det udviklede brød:

Et groft kernerugbrød, med kraftig smag af malt, og ristede kerner. Speltmel anvendes i stedet for hvedemel eller sigtemel, for at give rugbrødet en stærkere smag af korn.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk