

Danmarks Bedste Rugbrød 2023

Morten Kromann Nielsen, Ganløse Bageri, Østergade 5, 3660 Stenløse

Müslirugbrød

Iblødsætning:

4.100	gr	Rugkerner
2.000	gr	Hørfrø
1.000	gr	Solsikkekerner
360	gr	Valsesauer (valsemøllen)
3.600	gr	Vand



Kerne mix:

500	gr	græskarkærner
500	gr	hørfrø
500	gr	majsgranulat
500	gr	solsikkekerner

Hovedopskrift:

11.060	gr	Iblødsætning
4.100	gr	Rugsigte
4.100	gr	Rugmel
1.200	gr	Honning
750	gr	Rosiner
750	gr	Tranebær
750	gr	Hele mandler
750	gr	Hele hasselnødder
250	gr	Salt
4.050	gr	Vand
200	gr	Gær
200	gr	Mørk rugbrødmalt (Barlex 7204)

Pynt:

Kernemix

Iblødsætning:	Det hele køres sammen og skal stå til dagen efter
Kerne mix:	Det hele vendes sammen
Dejføring og æltetid:	20 min langsomt
Dejtemperatur:	37 °C
Liggetid/sted:	ingen

Dejvægt:	1.150
Udbytte:	25 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Vejes af i form 75165
Raskning:	60 min i raskeskab
Inden afbagning:	intet
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 280 °C med 30 sek damp Afbagning: 190 °C
Bagetid:	60 min. - spjæld åbnes efter 10 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Et godt rugbrød, der er velegnet til det sunde valg til snack og mellemmåltid og som ikke behøver pålæg, men kan nydes som det er eller evt bare med smør.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk