

Danmarks Bedste Rugbrød 2023

Annika Røjkjær, Ejvinds, Nørregade 50, 6960 Hvide Sande

Sorte Loui

Surdej:

650 g	Gammel Surdej
300 g	Vand
425 g	Rugmel

Iblødsætning:

625 g	Kækkede rugkerner
625 g	Vand
62 g	Salt
100 g	Tørret malt (Ulmer Spatz - Tysk produkt)



Hovedopskrift:

45 g	Gær
1.275 g	Rugsurdej
1.312 g	Iblødsætning
625 g	Sorte Louis Whisky Porter (Hvide Sande Bryghus)
625 g	Rugsigtemel
200 g	Vand
375 g	Solsikke
250 g	Hørfrø
75 g	Mørk Sirup

Pynt:

Hørfrø, Sesamfrø

Surdej:	Bland alle ingredienser sammen og lad stå 8-10 timer.
Iblødsætning:	Det hele blandes sammen dagen dør
Dejføring og æltetid:	Alle ingredienser kommes i en kedel og køres langsomt i 20 min. Dejen hviler derefter i kedlen i 20 min
Dejtemperatur:	29 °C
Liggetid/sted:	20 min i kedel
Dejvægt:	975 g
Udbytte:	5 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Dejen vejes af i formene og glattes ud. Der laves skiftevis striber af hørfrø og sesamfrø på skrå på brødene

Raskning:	90 min - tørraskes i bageriet
Inden afbagning:	Der gøres ikke mere ved brødene inden afbagning
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 250 °C med 12 sek damp Afbagning: 190 °C
Bagetid:	45 min. - spjæld åbnes efter 40 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Jeg elsker et mørkt og saftigt rugbrød med masser af smag. Surdejen bidrager med masser af fugt til brødet, og den mørke porter giver en god dyb smag, som jeg synes er mega lækkert i et rugbrød.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk