

Danmarks Bedste Rugbrød 2023

Marc Pabst, Pabst ApS, Torvet 10, 4930 Maribo

Kloster rugbrød

Iblødsætning:

1500 gram Rugkerner

1500 gram Vand

Rugsurdej:

500 gram Gammel sur

5.000 gram Rugmel

4.000 gram Vand

Hovedopskrift:

3.000 gram Iblødsætning

450 gram Solsikkefrø

450 gram Poppede rug (Valsemøllen)

625 gram Hørfrø

1.800 gram Rugsigte

1.800 gram Rugmel

450 gram Græskarfrø

140 gram Salt

80 gram Sirup

120 gram Malt

3.000 gram Rugsur

4.500 gram Vand



Pynt:

Sesam, græskar, solsikke

Iblødsætning:	Koges
Rugsurdej:	ælttes sammen og står i bageriet i 20 timer med en dej temp på 32 grader
Dejføring og æltetid:	Køres 20 min på kedel med spartel
Dejtemperatur:	35 °C
Liggetid/sted:	30 min i bageriet
Dejvægt:	1.100
Udbytte:	12 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Vendes i pynt-blanding og puttes i form
Raskning:	2 timer i raskeskab

Inden afbagning:	Intet
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 255 °C med 30 sek damp Afbagning: 190 °C
Bagetid:	70 min. - spjæld åbnes efter 15 min

Tankerne bag det udviklede brød:

Et mørk maltede rugbrød med et væld af kerner



Se flere opskrifter på www.bkd.dk