

Danmarks Bedste Rugbrød 2023

Andreas Jürs, Nysted Bageri, Adelgade 19, 4880 Nysted

Skansebrød

Iblødsætning:			
2.000	gram	Rugkerner	
1.000	gram	Gule hørfrø	
700	gram	Græskarkerner	
1.300	gram	Solsikke	
260	gram	Salt	
1.500	gram	Fordej	(Se fordej)
4.000	gram	Vand	



Fordej:			
2.000	gram	Vand	
1.000	gram	Rugmel	

Hovedopskrift:			
10.760	gram	Iblødsætning	
4.000	gram	Rugmel	
2.000	gram	Vand	
160	gram	Gær	
300	gram	Rugsur	(IREKS)
750	gram	Mørk brødmalt	(CBP)

Iblødsætning:	Sættes i blød dagen før
Fordej:	Skal stå og være aktiv inden 1.500 g blandes med iblødsætningen
Dejføring og æltetid:	10 min langsom
Dejtemperatur:	27 °C
Liggetid/sted:	ca 60 min i formen
Dejvægt:	1.200
Udbytte:	17 stk
Bearbejdning/ Opslåning:	Køres og lægges i formen med det samme
Raskning:	ca 50 min i raskeskab
Inden afbagning:	
Ovn:	Stikovn
Ovntemperatur:	Indsætning: 260 °C med 20 sek damp Afbagning: 180 °C

Bagetid:	45 min. - spjæld åbnes efter 35 min
----------	-------------------------------------

Tankerne bag det udviklede brød:

Et godt brød med 2 forskellige surdeje og en maltet smag



Se flere opskrifter på www.bkd.dk