

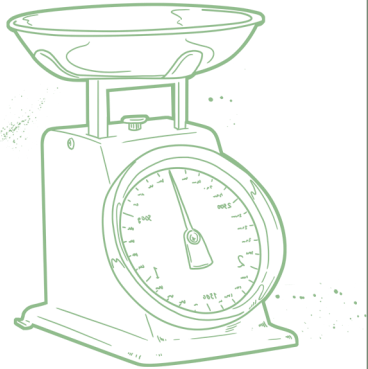
RUGBRØD

TIL 2 RUGBRØD
TID: 2 DAGE



DET SKAL DU BRUGE

- 12 dl vand
- 1 bøtte surdej
- 400 g knækkede rugkerner
- 400 g rugmel
- 400 g hvedemel
- 100 g solsikkekerner
- 100 g hørfrø
- 30 g salt
- 30 g brun farin
- 2 rugbrødsforme på 2 liter



SÅDAN GØR DU

DAG 1

1. Kom vand og surdej i en stor hvid kasse og rør lidt rundt.
2. Hæld resten af ingredienserne i og rør det hele godt sammen, indtil det har konsistens som havregrød.
3. Smør formene med olie - husk at smøre siderne på formene.
4. Fordel dejen i formene så de er $\frac{3}{4}$ fyldt.
5. Kom resten af dejen i en plasticbøtte. Så er der nemlig surdej til de næste der skal bage rugbrød.
6. Dæk formene med et viskestykke og lad det hæve på køkkenbordet i 12-14 timer.

DAG 2

1. Varm ovnen op til 180 grader.
2. Stil formene i ovnene og bag i 90 minutter.
3. Tag brødene ud.
4. Stil dem på hovedet og lad dem køle af i minimum 1 time.

TIPS OG TRICKS

- Surdejen kan holde sig 3-4 uger i køleskabet.
- Rugbrødet er nemmere at skære, hvis det får lov til at stå nogle timer efter, det er bagt.
- Opbevar brødet i en stofpose eller i en brødkasse, så holder det sig bedre.
- Når brødet er blevet halvtørt, kan det skæres i meget tynde skiver på 1-2 mm, pensles med lidt olie og tørres i ovnen ved 120 grader i 25-30 min. Så får man rugbrødschips.
- Har du rugbrød, der er blevet lidt tørt, så prøv at lav en lækker portion øllebrød (se opskrift på øllebrød)