

Rugbrød

Dag 1:

200 g. mørk surdej
225 g. hele, kogte rugkerner
200 g. skårne rugkerner
100 g. rugmel
150 g. hvedemel
100 g. ruggryn
200 ml. koldt vand
2 nisseøl

Dag 2:

325 g. rugmel
50 g. hørfrø
50 g. græskarkerner
50 g. solsikkefrø
4 ss. brændt maltmel
7 ts. salt

1. Bland alle dag 1s ingredienser i en stor skål med en dejskraber eller en ske.
2. Dæk skålen med låg eller film. Lad fordejen stå ved lun stuetemperatur i ca. 24 timer, afhængig af temperaturen og surdejen. Fordejen skal boble godt op.
3. Tilsæt dag 2s ingredienser og bland grundigt. Dejen skal have konsistens som tyk grød.
4. Hæld dejen i en rugbrødsform på minimum 3,3 l. eller to forme på 1,8 l.
5. Glat dejen med en dejskraber og sæt film over.
6. Lad dejen hæve ved lun stuetemperatur til den er næsten oppe ved kanten af formen. Det tager 4-8 timer hos mig.
7. Bag ved 190° (ikke varmluft) i 80-145 min., indtil kernetemperaturen er 98°. Bag først en time, sæt derefter stegetermometer i. Jeg bager i to forme, og det tager halvanden time i forvarmet ovn.
8. Ryst formen, vend rugbrødet ud på en rist og lad det køle helt af. Pak det evt. ind i et viskestykke natten over.