

Grundopskrift softkernerugbrød

4 stk.

Dag 1 – iblødsætning af kerner

450 g Rugkerner
225 g Solsikkekerner
90 g Hørfrø
75 g Tørsleffs Rugsur
45 g Salt
1 L Vand

Dag 2 - bagning

1000 g rugmel
400 g hvedemel
30 g mørk malt
18 g tørgær
7,5 dl vand

Dag 1: Kerner, rugsur og salt blandes inden der tilsættes vand.

Dag 2: De iblødsatte kerner blandes med mel, malt, tørgær og vand. Køres på røremaskine i 10-12 minutter. Dejen hældes i egnede forme, drysses med sesam og stilles til hævnning i 1 time ved stuetemperatur. Bages herefter ved 200 grader i ca. 50-60 minutter.

Blandetid i røremaskine: 10-12 minutter.
Dej temperatur: ca. 25 grader.

TIPS

- Den færdige dej kan opbevares i køleskab i op til 4 dage ved max 5 grader. I såfald anbefaler vi, at dejen hældes i forme og dækkes med plastfilm.
- Mængden af malt kan øges hvis du ønsker et mørkere brød.