



# JULERUGBRØD

2 rugbrød.

## DAG 1

2,5 dl vand  
10g gær, evt. Tørsleffs øko. tørgær  
20g Tørsleffs rugsur  
150g rugmel

## DAG 2

100g Tørsleffs forkogt øko. havre  
50g hørfrø  
50g Tørsleffs majsfnas + en smule til toppen  
20g salt  
6 dl vand  
½ tsk. allehånde  
1 tsk. kanel  
½ tsk. ingefær  
½ tsk. stødt nelliker  
500g rugmel  
300g ølandshvedemel  
25g maltmel

## TILBEREDNING:

**DAG 01:** Opløs gæren i vandet og tilsæt rugmel og rugsur. Rør det sammen, film skålen og lad det trække ved stuetemperatur i 12 timer.

**DAG 02:** Kog havren i letsaltet vand. Bland med hørfrø, majsfnas, salt og fordejen fra dagen før. Rør vandet i og sigt herefter krydderier og mel i. Ælt til dejen er sammenhængende, og har konsistens som havregrød.

Fordel dejen i to rugbrødsforme. Glat toppen og drys med majsfnas. Stilles til hævnings 1,5-2 timer. Indtil brødet er hævet 2 cm.

Bages i 50-60 minutter ved 190°C (indtil kernetemperaturen er 98°C).

