

Rugbrød med surdej PDF

Lars Holmsted



Dette er kun et uddrag fra bogen. Den fulde bog kan downloades fra nedenstående link.



DOWNLOAD PDF

Forfatter: Lars Holmsted
ISBN-10: 9788771906219
Sprog: Dansk
Filstørrelse: 2661 KB

BESKRIVELSE

Lystfiskere sætter sig ind i fiskens adfærd og forsøger at tænke som en fisk. Lystbagere sætter sig ind i surdejens adfærd og forsøger at tænke som en surdej! Rugbrødsbagning gør dig til et lykkeligere og bedre menneske. Det klarer måske ikke alle dine problemer, men det er et godt sted at starte. Friskbagt rugbrød dufter lokkende og forførende som en balsamisk brise fra min elskede, når hun skumfrisk stiger op af havet. Den sprøde rugbrødsskorpe brydes med en klang så fin og ren som tonen fra Jan Garbareks klagende tenorsax. Smagen er vederkvægende, vanedannende og bredt sammensat af fine nuancer som i den bedste franske rødvin. Hjemmebagt surdejsrugbrød smager godt og har ikke meget til fælles med de små skiveskårne pakker, du finder på supermarkedets hylder. Er du først kommet med på surdejsvognen, er der ingen vej tilbage. At skrive en hel bog om en enkelt opskrift på rugbrød kan lyde som en umulig opgave. Det er det imidlertid ikke. Jeg er den lykkelige ejer af et halvt hundrede mere eller mindre opndsomme rugbrødsopskrifter. Ergo: Der er mange måder at bage på! Denne lille bog er mit bud. Tag det, du kan bruge, tag det, der passer til dit humør, dine rutiner, din smag – og lad resten ligge. Bag, som det passer dig! Lars Holmsted

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

Denne opskrift på surdej er særligt udviklet til brug ... bliver du tit nødt til at kassere en del af den 'gamle' surdej, ellers vil du ende med meget store ...

Se her hvordan du bager et nemt rugbrød uden surdej. I stedet er rugbrødet bagt med gær og kærnemælk, og tilsat en pæn portion solsikkekerner.

Rugbrød af Camilla Plum. Til dig, ... Mogens rugbrød med masser af kerne lavet på surdej (©DR)
Rugbrød. Mogens rugbrød: Hvis du vil kaste ...

RUGBRØD MED SURDEJ

[Læs mere ...](#)