

Hjemmelavet rugbrød med surdej

Forfatter: Kristian

Type: Brød

Forberedelse: 48 hours Tilberedning: 2 hours Tid ialt: 50 hours

Giver: 2 brød

Lækker hjemmebagt rugbrød, baseret på hjemmelavet surdej

Ingredienser

- 250 g hvedemel (ca. 4 dl.)
- 750 g rugmel (12½ dl)
- 9 dl vand
- 1½ spsk. salt
- surdej
- 3 dl. hvidtøl eller maltøl
- 1 spsk. brun farin
- 2 spsk. dansk honning
- 50 g hørfrø (kan udelades)
- 300 g flækkede rugkerner, eller havregryn
- Mælk til pensling

Fremgangsmetode

1. Bland rugmel og hvedemel og rør vandet i lidt ad gangen. Rør saltet i sammen med surdejen – dejen er ret lind. Sæt dejen til hævnning i et døgn ved god stuetemperatur (18-20 grader).
2. Dag 2:
3. Rør øl, vand, honning, farin, hørfrø og flækkede (knækkede.) rugkerner i den hævede dej. Tag et par dl af dejen fra og gem til næste gang, der skal bages .
4. Fordel dejen i to smurte forme, hver på ca. 1½ liter. Lad brødene efterhæve med et klæde over i 6-8 timer. Bag brødene ved 190 grader i 15 minutter, skru ovnen ned til 155 og bag ca 1½ time.
5. Tag brødene ud af formene og dæk dem med et rent fugtigt viskestykke. Det er bedst at lade dem stå til næste dag, så er de nemmere at skære.

Recipe by « Kokkekniven » at <http://www.kokkekniven.com/alle-opskrifter/hjemmelavet-rugbroed-surdej>