



M unkebo
M and
M ad, der simrer

Rugbrød

Hurtigt rugbrød.

Ingredienser:

50 g gær, 4 tsk. salt, 6 dl vand, 2 spsk sirup eller honning, evt. kulør - ca. 1 spsk, 100 g klid, 200 gram sigtemel, 200 g rugmel, 400 g hvedemel.

Bland ingredienserne og ælt dejen godt igennem. Lad hæve i 40 minutter. Formes i 2 store brød, som efterhæver i 20 minutter.

Bages ved 200 grader i 45 minutter.



Fuldkornsrugbrød.

Ingredienser:

100 g klid, 200 g sigtemel, 200 g rugmel, 400 g hvedemel, 50 g gær, 4 tsk salt, 6½ dl vand, 2 spsk sirup eller honning, 125 g knækkede eller skårne rugkerner (sat i blød mindst 2 timer før), 1 spsk madkulør.

Lun vandet og smuldr gæren i. Tilsæt salt, sirup/honning, rugkerner og madkulør. Tilsæt derpå melet lidt efter lidt i begyndelsen under omrøring, derefter grundig æltning. Dejen sættes til hævnings i 40 minutter.

Del dejen i 2 brød, som sættes på bageplade og efterhæver i 20 minutter.

Brødene pensles med vand, sættes i en 200 grader varm ovn og bages i 45 minutter.

Rugbrød med surdej.

Ingredienser:

Til surdej: 2 dl kærnemælk, 150 g fuld-kornshvedemel, 10 g gær.

Til rugbrød (1 stk.): ¾ l lunkent vand, 3 tsk groft salt, 375 g skårne rugkerner, 375 g hvedemel, ½ kg rugmel, smør/margarine/ olie til smøring af bageform.

Fremgangsmåde:

Lav en surdej i god tid: Oplæs gæren i mælken og bland fuldkornsmålet i. Lad surdejen stå lunt og tildækket med film, 3-4 dage i stuetemperatur til den lugter svagt surt. Rør gerne i surdejen én gang om dagen.

Bagning af rugbrød:

1. dag: Surdej røres med $\frac{1}{4}$ liter lunkent vand, tilsæt derefter: $\frac{1}{2}$ liter lunkent vand, 3 tsk groft salt, 375 g skårne rugkerner, 375 g hvedemel. Røres godt og står 24 timer overdækket.

2. dag: Tilsæt $\frac{1}{4}$ liter lunkent vand, $\frac{1}{2}$ kg rugmel. Røres/æltes godt sammen. Tilsæt herefter (efter smag): græskarkerner eller solsikkekerner. Dejen fyldes i en smurt rugbrødsform. Hæver 2-4 timer.

Prikkes med en strikkepind eller lignende 15-20 huller til bunden af formen.

Sættes i varm ovn (200 grader) på nederste rille. Bages ca. 5 kvarter. Afkøles på bageristen.