

Sønderjysk rugbrød

2 stk små

Med surdej

750 g vand ca. 30 grader
25 g gær
25 g salt
12 g **maltmel mørk**
20 g **rugsur**
200 g hvedemel 12 %
1000 g rugmel
340 g **surdej**
150 kartoffelmos (koldt)



Uden surdej

900 g vand ca. 30 grader
25 g gær
25 g salt
12 g **maltmel mørk**
75 g **rugsur**
200 g hvedemel 12 %
1100 g rugmel
150 kartoffelmos (koldt)



Alle ingredienserne røres sammen med kagespartel 5 min langsomt og 10 min hurtigt.

Efter æltning hviler dejen i 10 minutter med plastik over på **Bagebordsplade**

Deles i 2 stk

Virkes op runde og rulle aflange.

2 stk på bagepapir med virket (samlingen) i bunden.

Hæver ca 50 minutter i Bordstik på pizza og brødspartel med bagetelt over og ½ L. kogende vand under teltet til varme og fugt.

Tænd ovnen mindst 40 minutter inden afbagning med både **DAMP** og **Bagestål** i ved 230 grader Bages på **bagestål** med damp ved indsætning i 50 minutter ved 200 grader med over og undervarme. De første 2 minutter med varmluft.

Lav evt øllebrød af sønderjysk rugbrød, så bliver det ikke bedre 😊