

# Skolerugbrødsburger



- Gør bagværk til livsglæde

## Opskrift

**200 g Havre Grove**

**200 g blandede kerner**

**200 g Rugflager (valset)**

1200 g koldt vand

Sættes i blød i mindst 120 minutter

25 g salt

25 g gær

**10 g Maltmel mørkt**

**40 g Rugsur**

300 g hvedemel 12% proteinindhold

300 g rugmel



Det hele æltes i ca. 12 minutter først langsomt og hurtig til sidst.

Dejtemperatur 28-30°C

24 stk. **mini forme** sprayes med **sprayolie**

Rul en kugle med dejen på ca. 100 g med meget våde fingre pr. **mini form**

Hæver i **bordstik** med **Bagetelt** over og ½ L. kogende vand i bunden i ca. 45 minutter.

Ovnen tændes med **DAMP** i bunden på 220°C varmluft

2 plader sættes ind, der smides 1 dl. vand i **DAMP** og lukkes hurtigt.

Bages i 22 minutter ved 210°C varmluft

Tages ud af formene straks efter bagning og sættes på en rist