

Skolestartsrugbrød

Samme opskrift som 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



Hæld det hele i en røremaskine
Brug evt. spartlen i stedet for dejkrogen
Kør dejen sammen ved langsom hastighed
Skru op på hurtig hastighed
Den samlede æltetid er 12-15 minutter.
Dejens temperatur skal være 28° - 30 °C.

Dyp fingrene i en skål med vand, så slipper dejen nemmere.
Del dejen i 2 smurte **rugbrødsforme 1,5 alu. forme**
Evt. drysses med **majsdrys** eller **blå birkes**

Hæver i **bordstik** med **Bagetelt** over og ½ L. kogende vand i bunden i ca. 50 minutter.

Ovnen tændes med **DAMP** i bunden på 250°C over –og undervarme

Brødene sættes på anden nederste rille
Der smides 1 dl. vand i **DAMP** og lukkes hurtigt.

Der bages ved 220°C i 50-60 minutter eller når centrumtemperatur er 96 grader
Brødene tages ud af formene lige efter bagning, så de ikke bliver fugtige.