

Landgangsrugbrød

M/ ekstra fiber og maltede hvedeflager 8 stk

350 g vand

150 g **rugflager**

Koges med låg ved svag varme i 10 minutter

Fermenterede klid

100 g **Spelt- eller Ølandsklid**

400 g vand

8 g salt

Saltet i vandet og klid oveni.

Det står i 3-4 dage ved 18-20 grader

Det skal dufte sødt, være lysere og vandet skal smage syrligt.

Det kan efter 3 dage sættes op til

7 dage på køl og bruges direkte fra køl.

Lav evt 5x portion og frys det i portioner.



Opskrift

650 g kogende vand

30 g gær

25 g salt

60 g **rugsur**

325 g rugmel

325 g hvedemel 12%

200 g **Maltede hvedeflager**

Ælter i ca 15 minutter først langsomt og så hurtigt.

Dejtemperatur 28-30 grader.

Smør 8 stk **Snegleforme** med **oliespray**.

Fordel dejen i de 8 forme med **lille plastskraber** og udglat overfladen.

Drys med Majsdrys eller blå birkes

Hæver på en plade i **bordstik** i ca 60 minutter med **bagetelt** om og kogende vand under.

Begge plader bages med **DAMP** ved 220° varmluft i 22 minutter

Tages ud af formene med det samme, så de ikke bliver våde.