



- Gør bagværk til livsglæde

Kernerugbrød ny

600 g **Valsede rugflager**
200 g **havreflager (Grove)**
1200 g vand ca 50 grader
45 g **rugsur**
25 g salt
Sættes i blød i mindst 1 time
350 g hvedemel 10%
10 g gær
15 g **maltmel mørkt**
20 g mørkt sirup



Æltes ved middel hastighed med kagespartel i 20 minutter.
Dejtemp 28-30 grader

2 stk **1,5 liter forme** sprayes med sprayfedt.

Brug vand på **skraber** eller fingrene.

Udglat overfladen med våd skraber.

Evt. majsdris eller blå birkes

Plastik over eller i bordstik med bagetelt over og kogende vand under teltet

Hæver ca 60 minutter (tænd ovnen på 240 grader med **Damp sten** i efter 30 minutter).

Bages i 60 minutter ved 200 grader med over og undervarme

Med damp ved indsætningen.

Kernetemperatur: 96 grader

Produkter med **fed** skrift kan købes på www.bagekurset.dk