

Softkerne rugbrød

Med rugsurdejspulver og ingen surdej.

150 g rugkerner (**valsede rug** eller skåret rug)

350 g vand

Vand tilsat kerner koges op, står 10-12 min ved svag varme indtil vandet er opslugt af kernerne.

Køles ned til 60-70°C.

Lune kogte rugkerner

25 g Salt

35 g Gær

900 g Vand

400 g Rugmel

200 g Hvedemel

100 g Fuldkornsspelt mel

200 g **Bl. kerner**

60 g **Rugsur (rugsurdejspulver)**

10 g **Maltmel**

Hæld det hele i en røremaskine

Brug evt. spartlen i stedet for dejkrogen

Kør dejen sammen ved langsom hastighed

Skru op på hurtig hastighed

Tjek dejens konsistens, tilsæt mere vand hvis dejen trykkes op af siderne på røreskålen

Den samlede æltetid er ca. 15 minutter.

Dejens temperatur skal være 28° - 30 °C.

Lad dejen hvile i 10 minutter.

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 til ca. dobbelt størrelse ved stuetemperatur overdækket med **overdækningsplastik** (ca. 60 min.)

Sættes i ovnen ved 240°C på næst nederste rille

Der kan tilsættes 3 cl. vand i bunden af ovnen, til damp.

Ovnen skrues ned og der bages ved 220°C i ca. 50 minutter. Større forme ca. 60 minutter.

3 L. Eva forme med alt dejen i en form, skal bages i 75-80 min. ved 190 °C.

Tag dampen ud af ovnen 5-10 minutter før det er færdigbagt.

Færdigbagt ved en centrumtemperatur på 96°C.

