Rugbrød

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning	30 Min.
Hviletid	13 Timer
Tilberedningstid	50 Min.
Styk	1
Apparat	CombiSteamer V6000 45 fra 2021

bagt på en enkel surdej

Basisdej

50 g rugmel

150 ml vand

Dej

basisdej

200 g hvedemel

350 g fuldkornsrugmel

1 spsk salt

30 g honning

½ terning gær (ca. 20 g)

1 lille pakke surdejsekstrakt (ca. 15 g)

250 ml vand

100 ml sødmælk

Formning

fuldkornsrugmel som drys

Basisdej

Kom rugmel i en skål. Hæld kogende vand på, og bland det godt sammen. Lad dejen køle af, dæk den til, og lad den hvile i køleskabet natten over.

Dej

Ælt alle ingredienserne sammen til en blød, fugtig dej i en skål. Form dejen til en kugle. Dæk dejen til, og lad den hæve til det dobbelte ved stuetemperatur i ca. 1 time i en skål.

Formning

Form dejen til en kugle på en arbejdsplade drysset med mel. Dæk dejen til, og lad den hæve i en dejskål drysset med mel eller i en skål på et tørt viskestykke i 1 time ved rumtemperatur.

Vend dejen omhyggeligt ud i en bradepande med bagepapir.

Bagning

Forvarm ovnen med professionel bagning med mel til 200 °C.

Bag rugbrødet på den midterste hylde i 50 minutter.

Lad rugbrødet køle af på en ovnrist.

Tilberedelsestrin

(For)varm ovnrummet til 200 °C i Varmluft

Forvarmning afsluttet. Sæt retten ind.

Professionel bagning bestrøet med mel 200 °C i 50 Min.

Tilbehør

Bradepande

Dejskål

Ovnrist

Yderligere oplysninger

Oprettet den	12.04.2023