

Astrids Rugbrød:



Hansens opskrifter

- 1 surdej.
- 1½ liter vand.
- 5 tsk. groft salt.
- 1 kg. knækkede rugkerner.
- 750 g. hvedemel.
- ½ liter vand
- 1 kg. rugmel.

Surdejen udrøres i 1½ liter vand og 5 tsk. Groft salt.

1 kg. knækkede rugkerner og 750 g. hvedemel tilsættes og udrøres.

Dejen dækkes med fugtigt klæde og stilles til hævnig 12 – 24 timer ved stuetemperatur.

½ liter vand og 1 kg. rugmel tilsættes og der omrøres kraftigt med røremaskine i 5 minutter.

Husk at tage surdej fra!!!

Dejen fordeles i rugbrødsforme og stilles tildækket til efterhævning til ønsket luftighed.

Rugbrødene bages i 200 grader varm traditionel ovn i 1½ time, Tages ud af formene og afkøles på rist, indpakket i våde viskestykker.

