

Astrids Rugbrød:

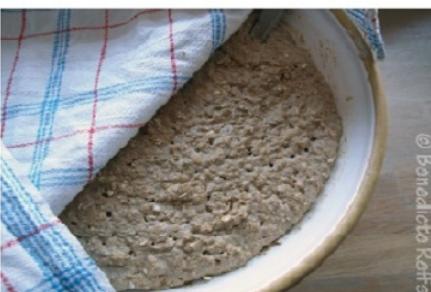


Hansens opskrifter

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 tilsettes og udrøres.



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

½ liter vand og 1 kg. rugmel tilsettes 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 afköles på rist, indpakket i våde viskestykker.

