

Daddys rugbrød

Til to rugbrød i stor rugbrødsform

Dag 1:

Dej 1 og dej 2 i hver sit dejfad:

Dej 1 (gærdejen)

1 surdej = 3 dl "Biga"

1,5 dl vand +

3,3 dl maltøl (Alt.: eller mere vand og melasse(sirup))

15 g salt

300 g hvedemel - halvt alm. hvede og halvt Ølandshvede

450 g rug

50 g klid

Ingredienserne hældes sammen i et dejfad og blandes godt.

Maltøl, sirup og salt fordeles ligeligt på de to deje. Fordelen er at del 1 bruger næringen til gæringen.

Da dej 2 ikke gærer, er der næring til efterhævning af de lagte brød, når dejene dag 2 slås sammen.

Står tildækket 8 – 16 (night over eller til sidst på samme dag).

Dej 2 (kerner)

7 dl vand +

3,3 dl maltøl (vand)

500 g rugkerner

500 g forskellige kerner (f.eks: 100 g af hver mellem græskar, hør, sesam, risflager, havre eller speltflager osv.)

Ingrediens hældes i et (andet) dejfad med de grove kerne i bunden og overhældes med kogende vand. En maltøl tilsættes efter lettere afkøling.

Dag 2 (senere samme dag):

De to deje slås sammen i et af dejfadene og hældes i to smurte forme. Stilles til efterhævning.

Tidsmæssigt bliver det efter gefühl. Fra 4 – 24 timer.

Min erfaring siger mig, at hvis det står lunt kan få timer være tilstrækkeligt. Længere tid giver risiko for at dejen igen falder sammen.

Stil evt. på køl for at trække gærprocessen

Dag 2 eller 3

Brødene sættes i kold ovn som sættes på varm luft ved 140° i ca. to timer.

Derefter vendes brødene ud på rist, - yderligere 20 min ved 140° - ovn slukkes – derefter på eftervarme yderligere ca. 20 min til "KlunkHul".

Med venlig hilsen

Preben H. Rosenberg

Fredericia den 2015-10-11



HUSK: En opskrift er at betragte som vejledende – bortset fra mine: de skal godt nok følges – helt cirka.