

RUGBRØD

3 stk.

1. DAG

1 del surdej
1,5 liter vand
800-1000 g kerner
(solsikke, rug, hvede, sesam, hørfrø etc.)
700 g hvedemel
6 tsk. salt

Alt røres sammen med en træske og skal herefter stå tildækket i 12-24 timer.

2. DAG

½ liter vand
1 kg groft rugmel
HUSK AT TAGE EN KLUMP (SURDEJ) FRA!
Dejen sættes til hævnning i forme i 2-4 timer
Bages ved 200° i 97 minutter

