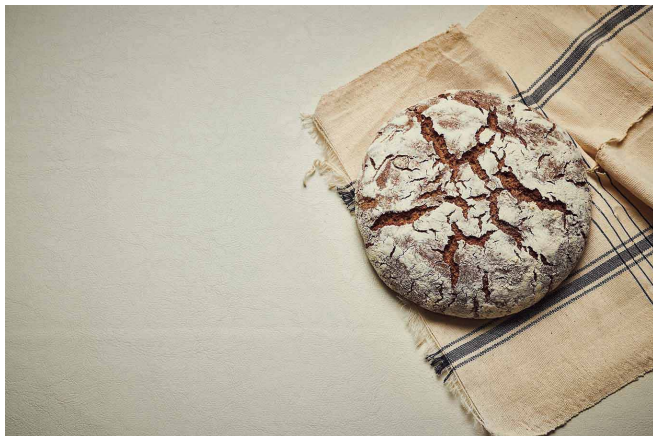




# Rugbrød

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

