

NYMA FOODLAB OPSKRIFT

RUGBRØD MED "REN" RUG



Find flere opskrifter på www.nyma.dk/opskrifter

NYMA FOODLAB OPSKRIFT

RUGBRØD MED "REN" RUG

Antal: 1 rugbrød

INGREDIENSER

DAG 1

240 g knækkede rugkerner

490 g vand

80 g surdej

DAG 2

240 g svedjerugmel

10 g havsalt

FREMGANGSMÅDE

DAG 1

Alle ingredienser røres sammen.

Lad det stå i blød natten over ved stuetemperatur.

DAG 2

Rugmel og salt røres i de udblødte kerner. Dejen fyldes i en form og hæver under fugtigt klæde til der dannes små bobler i overfladen (ca. 1-1,5 time).

Bages ved 180 grader i 1 time og 30 minutter.