

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.