

Mit rugbrød med surdej og kerner

Dag 1:

Iblødsætning af kerner: Find en egnet skål og mix:

- 480 g kerner. Brug dem du har.

Her er et forslag:

180 g. knækkede rugkerner

100 g hampefrø

200 g. solsikkekerner og hørfrø

- 5,25 dl vand

Surdejsblanding: Find en ny skål og bland:

- 1,25 dl vand
- 15 g gær
Rør rundt til gæren er opløst. Tilsæt:
- 3 dl boblende glad surdej
Rør rundt. Herefter tilsættes:
- 375 g rugmel.

Mix vådt og tørt med et egnet redskab, en grydeske eller en dejskraber. Blandingen er forholdsvis tør – og det er fint, alt bliver godt i morgen.

Begge blandinger tildækkes, og hviler - optimalt - 18-24 timer ved stuetemperatur. Minimum er 12 timer.

Hvis du har bagt før, finder du din beholder med surdej fra sidste brød frem, og lader den stå ved siden af de 2 andre beholdere.

Hvis ikke, springer du hurtigt dette punkt over.

Dag 2:

Hæld blandingerne (2 eller 3) sammen, boks lidt rundt med en grydeske så de våde kerner og dejen fordeles - og lad det trække yderligere et par timer.

Herefter tilsættes:

115 g rugmel

23 g salt

0,5 dl vand

En lille klump dej fra sidst du bagte (første gang udelader du bare)

Det hele røres godt sammen. Jeg bruger en håndmixer, fordi jeg har bedst føling med dejen på den måde. Men hvis du synes, kan du bruge en røremaskine i stedet.

Tag en lille klup dej fra.

Opbevar den i en lukket boks – i køleskabet – til du skal bage næste gang.

Fordel dejen i en rugbrødsform. Jeg prikker ned gennem dejen med en gaffel nogle gange, for at give den lidt luft, at hæve af.

Rugbrødet hæver i formen til det er vokset med ca. 50%.

Det tager omkring 2 timer – måske 3.

Tænd ovnen på 185 grader. Sæt rugbrødet ind i den kolde ovn.

Efter 100 minutter er brødet færdigt.

Vend det varme brød ud af formen.

Rul brødet ind i et fugtigt klæde, og lad det ligge på køkkenbordet til det er koldt. Bager du om aftenen, kan det sagtens ligge til næste morgen.

Tålmodighed lønner sig.

Det kan være svært at vente 😊 – men det er næsten umuligt at få pæne skiver, før brødet er helt afkølet.

Jeg opbevarer brødet i en 8 liters frysepose, og det fungerer fint.

Friskbagt rugbrød kan også opbevares i klæde de første 3-4 dage, så bevarer det bedre den sprøde skorpe. Herefter bør det lægges i en plasticpose for at bevare sin fugtighed.

Vi er 2 i husstanden, og det passer for mig, at bage én gang om ugen. Brødet holder sig fint på køkkenbordet 8-10 dage.

Vil du hellere bage flere brød ad gangen – eller spiser I ikke et helt rugbrød om ugen, kan det sagtens fryses.

Du kan fryse både skiveskåret – og – hele eller halve rugbrød.