



Dansk rugbrød

Hva med smakfulle danske smørbrød til lunch? Rugbrød er en dansk favoritt og vi er enig i at dette brødet er en smaksvinner. Vår oppskrift gir 2 saftige danske rugbrød

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Rør ut gjæren i lunket vann og tilsett resten av ingrediensene. Elt deigen godt sammen til en klissen deig og la den heve lunt og tildekket i 30 min
- ② Del deigen i 2 deler, form til brød og legg i 2 brødformer på ca. 1,5 liter. La brødene heve lunt og tildekket til dobbel størrelse
- ③ Stek brødene midt i ovnen ved 200 °C i 40-45 min (avhengig av ovn)
- ④ Med en gang brødene kommer ut av ovnen pakkes de i plastfolie. Den krymper rundt brødene og bevarer saftigheten, og du kan ha brødene i kjøleskapet 1 uke



Brødet er 52% grovt på brødskalaen

Ingredienser

450 g	Møllerens Rugmel sammalt grovmalt
400 g	Møllerens Hvetemel siktet
6 dl	vann
100 g	linfrø
100 g	solsikkekjerter
25 g	fersk gjær (eller 1 pose tørrgjær)
2 ss	mørk sirup
2 ts	salt

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Rugmel
sammalt
grovmalt



Møllerens
Hvetemel
siktet