



Saftig rugbrød

Lyst på saftig og smakfullt rugbrød? Denne oppskriften gir to brød

🕒 OVER 60

👨‍🍳 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Rør sammen rugmel og lunkent vann til en røre. La den stå tildekket i minimum 4 timer, gjerne over natten
- ② Tilsett resten av ingrediensene og elt deigen godt sammen. Deigen skal være litt klissete
- ③ La deigen heve lunt og tildekket i 30 min
- ④ Fordel deigen i 2 smurte former på ca. 1,5 l og trykk deigen jevn med fingrene (bruk vann)
- ⑤ La brødene heve lunt og tildekket i 45-60 min, eller til de har dobbel størrelse
- ⑥ Stek brødene midt i ovnen ved 180°C i 40-45 min (avhengig av ovn)



Med en gang brødene kommer ut av ovnen pakkes de i tett plastfolie. Da holdes saftigheten inne i brødet, og det vil holde seg ferskt og godt i flere uker i kjøleskap

Ingredienser

450 g	Møllerens Rugmel siktet
400 g	Møllerens Hvetemel siktet
6 dl	vann
100 g	linfrø
100 g	solsikkekjerner
2 ts	salt
1 ss	mørk sirup
1 pk	fersk eller tørrgjær

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Rugmel
siktet



Møllerens
Hvetemel
siktet

Lignende oppskrifter



Bondens
hverdagsbrød

🕒 OVER 60



Spelt- og
chiabrød

🕒 OVER 60

👤 ENKEL



Sunt og
godt
havrebrød

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS