

Livø rugbrød med surdej



Lækkert, mættende surdejsrugbrød

Rugbrødsblandingen fra Livø kan laves med gær eller surdej. Brødet har i forvejen en let syrlig surdejssmag, da der er tørret rugsurdej i blandingen. Tilsætter du surdej som hævemiddel, får du et rigtigt surdejsrugbrød.

Vi anbefaler, at du bager to brød a' 1 kg i to 1,5 liters forme. Hvis du kun vil bage ét brød, skal du bruge en 3 liters form. Det bliver et meget stort brød, så vær sikker på, at det er gennembagt.

Du skal bruge:

820 g Livø Rugbrødsblanding

300 g blandede kerner (fx hør- og sesamfrø, solsikke- og græskarkerner)

21 g salt

5-8 g mørk maltmel eller maltekstrakt (kan udelades)

775 g lunkent vand (ca. 25°)

Alle de tørre ingredienser blandes godt i en skål og derefter tilsættes det lunkne vand. Røres godt sammen i et par minutter.

Dæk skålen med et fugtigt klæde eller en plastikpose og lad skålen stå ved stuetemperatur i 12-20 timer.



Surdejen

I den anden skål laver du surdejen til rugbrødet.

20 g rugsurdej fra køleskabet
200 g lunkent vand (ca. 30°)
200 g rugmel

Bland surdej med lunkent vand og tilsæt derefter rugmel. Rør det godt sammen og dæk skålen med et låg eller en plastikpose. Lad også denne skål stå ved stuetemperatur i 12-20 timer.

Næste dag

Bland surdejen med brøddejen og rør det godt sammen i 5 minutter.

Smør to rugbrødsforme (1,5 liter) med lidt madolie eller smør og kom dejen i formene. Formene bør kun fyldes halvt, da dejen skal have plads til at hæve. Glat dejene ud med en fugtig dejskraber.

Dæk formene med en plastikpose og sæt dem til hævnings ved stuetemperatur i 2-3 timer ELLER indtil dejen er hævet 1-2 cm op i formene.

Inden brødene sættes i ovnen, stænkes overfladen med lidt koldt vand. Bages ved 200° i ca. 70-75 min. (brødtemperaturen skal være 98°).

Brødene tages ud af formene og afkøles HELT på en bagerist. Bør ikke skæres før dagen efter. Opbevares i plastikpose i køleskabet. Det kan holde sig i mindst 1 uge.

