



KØD · KOLONIAL · SLYNGESTUE

### KERNERUGBRØD (1 stk.)

– nemt at lave og få succes med!

6 dl koldt vand  
2 dl tynd surdej (som yoghurt)  
1 ½ dl øl  
10 g gær  
25 g havsalt  
250 g skårne rugkerner  
400 g frø og kerner  
550 g rugmel  
evt. 2 ts maltmel

Hæld vand, surdej og øl i en skål og rør gæren ud heri. Tilsæt salt, rugkerner, frø og kerner, rugmel og evt. maltmel. Rør dejen – gerne i røremaskine – i 10 minutter. Smør en 3 liters form med olie og put dejen i. Glat den med en dejskraber. Dæk formen med et vådt viskestykke og sæt den i køleskabet min. 12 timer og op til et par døgn.

Tag formen ud og lad den stå på køkkenbordet, til dejen er hævet til kanten. Prik dejen tæt med en gaffel og bag ved 180° i ca. 1½ time. Brødet er færdigbagt, når centrum-temperaturen er 99°. Tag det ud af formen og læg det på risten pakket ind i et hårdt opvredet viskestykke.

Vent helst min ½ døgn med at skære.

De 400 gram frø og kerner kan være en blanding af fx solsikkekerner, hørfrø, sesamfrø, græskarkerner og hasselnødder.

Hav surdej i en beholder i køleskab. Tag, hvad du skal bruge, herfra og fyld nyt rugmel og vand på. Surdejen skal "fodres" med rugmel min. en gang om ugen.

Maltmel giver rugbrødet smag og en mørkere farve.



KØD · KOLONIAL · SLYNGESTUE

### KERNERUGBRØD (1 stk.)

– nemt at lave og få succes med!

6 dl koldt vand  
2 dl tynd surdej (som yoghurt)  
1 ½ dl øl  
10 g gær  
25 g havsalt  
250 g skårne rugkerner  
400 g frø og kerner  
550 g rugmel  
evt. 2 ts maltmel

Hæld vand, surdej og øl i en skål og rør gæren ud heri. Tilsæt salt, rugkerner, frø og kerner, rugmel og evt. maltmel. Rør dejen – gerne i røremaskine – i 10 minutter. Smør en 3 liters form med olie og put dejen i. Glat den med en dejskraber. Dæk formen med et vådt viskestykke og sæt den i køleskabet min. 12 timer og op til et par døgn.

Tag formen ud og lad den stå på køkkenbordet, til dejen er hævet til kanten. Prik dejen tæt med en gaffel og bag ved 180° i ca. 1½ time. Brødet er færdigbagt, når centrum-temperaturen er 99°. Tag det ud af formen og læg det på risten pakket ind i et hårdt opvredet viskestykke.

Vent helst min ½ døgn med at skære.

De 400 gram frø og kerner kan være en blanding af fx solsikkekerner, hørfrø, sesamfrø, græskarkerner og hasselnødder.

Hav surdej i en beholder i køleskab. Tag, hvad du skal bruge, herfra og fyld nyt rugmel og vand på. Surdejen skal "fodres" med rugmel min. en gang om ugen.

Maltmel giver rugbrødet smag og en mørkere farve.

