

Rugbrød 1 stk.

(passer til rugbrødsform 2.2 ltr.)

0,75 ltr. Vand

25 gram gær

25 gr. Salt (3 tsk.)

3 stor spsk. Sirup / honning (ca. 50 gr.)

700 gr. Groft rugmel

200 gr. Hvedemel (*gerne hvid hvede. Mere fiberrig*)

Vand, salt, gær, sirup, røres sammen og alt melet tilsættes herefter.

Der røres i mindst 5 minutter. (Vigtigt)

Fyldes på form (husk at smøre hvis det ikke er en silicone eller "sliplet" form)

**Hæver koldt ca 1,5 - 2,5 timer tildækket .*

Overfladen glattes med vand, og der prikkes huller i denne (30-40 stk)

**Hæver igen ca. 35 min ved stuetemperatur, stilles herefter ind i en forvarmet ovn (240-250 grd)*

Efter 15 min. skrues ned til 185 grader og brødet er færdigt efter i alt 65 minutter.

Vendes ud og afkøler.

**(Kan for smagens skyld forlænges til 12-14 timer. Herefter i stuetemp. Ca. 3 timer)*

