

Danskt rågbröd



Ingredienser

Skällning dag 1:

- 2,5 dl (250 g) Vatten
- 3 dl (150 g) Klippt råg
- 1,5 dl (100 g) Solrosfrö
- 2 msk (30 g) Linfrö
- 2 tsk (15 g) Salt

Bortgörning dag 2:

- 50 g Färsk KronJäst för matbröd
- 2,5 dl (250 g) Vatten
- 6 dl (340 g) Grovt rågmjöl
- 1 dl (150 g) Sirap, brun
- 2,5 dl (150 g) Vetemjöl special

Tillagning

Dag 1:

1. Koka upp vatten och häll det över ingredienserna till skällningen. Låt stå i rumstemp över natten.

Dag 2:

1. Tillsätt vatten(28°C) och övriga ingredienser.
2. Blanda i maskin i 30 min på låg hastighet. Degen ska vara som en gröt.
3. Låt jäsa i bunken i ca 2 tim under plast.
4. Smörj formar och fyll 3/4 med degen.

5. Låt jäsa 30-45 min under plast.
6. Sätt ugnen på 250°C och ställ samtidigt in en form med 1/2 L vatten, låt formen vara i ugnen under hela bakningen.
7. Sätt in plåten i ugnen. Sänk tempen till 180°C.
8. Grädda i ca 60 min eller till brödet har en temp på 98°C.
9. Häll ut brödet från formen och låt svalna på galler.