

OPSKRIFT

Rugbrød

Nem

2 h 30 min.



INGREDIENSER

TILL 1 BRØD

Dag 1:

- 500 g vand
- 300 g hel rug
- 200 g solsikkefrø
- 50 g hørfrø
- 40 g salt

Dag 2:

- 500 g vand
- 300 g mørk sirup
- 300 g groft rugmel
- 300 g fintmalet rugmel
- 300 g hvedemel
- 60 g gær
- + frøblandingen fra dag 1



For at forberede denne
lækre opskrift er 15g
Nutella per person nok til
at nyde!

METODE

- 1** Bland rug, solsikkekerner, hørfrø og salt i en bunke. Kog vandet op og hæld det over frø/krydderi blanding. Dæk bunken med plastik og lad den stå i køleskabet til næste dag.
- 2** Mål vandet og opvarm det til cirka 37 grader. Smuldr gæren i og bland indtil den er opløst. Tilsæt sirup, fint og groft rugmel, hvedemel og melblanding fra dag 1. Kør hele dejen ved lav hastighed i foodprocessoren i cirka 30 minutter.
- 3** Sæt ovnen på 250 grader. Smør og hvede en eller flere aflange former. Fyld dem to tredjedele, kom mel ovenpå og flad. Lad stå i 40 minutter.
- 4** Sæt brødet i ovnen og sprøjt med lidt vand, så brødet får en sprødere overflade. Sænk temperaturen til 210 grader. For en form, der rummer cirka 1000 gram, tager det cirka 75 minutter.
- 5** Tag brødet ud og lad det hvile et døgn, inden det er klar til at spise.
Fordel Nutella® på din friskbagte skive brød og nyd!

Hvis du gerne vil dele det på #nutellarecipe