

# RUGBRØD M/ DURUMKERNER, RØDBEDE & ANIS



## Ingredienser

- 1000 g Softkerne rugbrødsblanding fra HavneMøllerne
- 8 dl vand
- 15 g gær
- 2 spsk anis
- 100 g store Durumkerner fra HavneMøllerne
- 200 g revede rødbeder

## Fremgangsmåde:

- Gæren opløses i tempereret vand
- Tilsæt rugbrødsblandingen og lad den ælte i ca. 20 minutter (ved langsom hastighed)
- Tilsæt store Durumkerner, anis og de revede rødbeder til sidst i æltningen
- Lad dejen hvile 5 minutter i rørkedlen og ælt den igen i ca. 5 minutter (ved langsom hastighed)
- Dejen placeres i en 2 1/2 L rugbrødsform
- Rugbrødet hæver i ca. 60 minutter (eller til dejen ca. når kanten på formen)
- Drys evt. rugmel eller sesamfrø på overfladen af brødet
- Bages i ca. 50 - 60 minutter (til centrumtemperatur på 95 C). Ved 275 C med damp faldene til 200 C.

## INFO BOX

Anis og rødbeder giver en god smag og et flot udseende til rugbrødet.

Dette rugbrød egner sig især godt til sandwich med f.eks. røget laks eller fisk.

De Store Durumkerne skal ikke behandles før tilsætningen i dejen. De kan tilsættes direkte.