

RUGBRØD M/ FIGNER, KANEL & WALNØDDER



Ingredienser

- 1000 g Softkerne rugbrødsblanding fra HavneMøllerne
- 8 dl vand
- 15 g gær
- 2 spsk kanel
- 150 g tørrede figer
- 100 g valnødder

Fremgangsmåde:

- Gæren opløses i tempereret vand
- Tilsæt rugbrødsblandingen og lad den ælte i ca. 20 minutter (ved langsom hastighed)
- Tilsæt kanel, groft hakket tørrede figer og valnødder 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

Dette brød er næsten dessert artig i smagen, og egner sig især til servering af ost.

Brødet er også rigtig godt til lave hjemmelavede coutoner af. De er lækre at anvende ovenpå salater.