

RUGBRØD M/ VALNØDDER 5 STK



Ingredienser:

750 g Knækkede Rugkerner, Havnemøllerne vare nr. 140393
2500 g Rugmel, Havnemøllerne vare nr. 140275
1750 g Fuldkornsrugmel, Havnemøllerne vare nr. 141365
1,25 L Vand
2 ½ tsk Citronsyre
500 g Valnødder, grofthakkede
20 tsk. salt
375 g gær
2 L Kærnemælk
1 L nisseøl

Fremgangsmåde:

- Giv de knækkede rugkerner og vandet et opkog. Køl lidt af og tilsæt kærnemælk og øl.
- Når væsken er håndvarm opløses gæren heri.
- Bland citronsyre og de tørre ingredienser sammen.
- Ælt væske og mel sammen i ca. 15 min. ved lav hastighed.
- Fyld rugbrødsdejen i forme og lad dem hæve lunt i ca. 20 minutter.
- Pensel rugbrødet med vand og prik evt. let med en gaffel på toppen.
- Bag rugbrødet i en kold ovn ved ca. 200 C i ca. 1 time og 20 minutter.

INFO BOX

Opskriften kan også bages som minirugbrød.

Tips: drys brødet med frøsymfoni på toppen, det giver et flot udseende.

Valnødder kan nemt byttes ud med andre nødder som f.eks. hasselnødder.