**Rugbrød**

Opskriften er til tre rugbrød

1. dag (aften):

* Surdej
* 1liter lunken vand
* 500 g hvedemel
* 500 g rugmel

Blandes og står natten over

2. dag (morgen)

Rør dejen og tag ny surdej fra, med mindre du laver surdej fra gang til gang. Tilsæt derefter:

* 2 dl kærnemælk eller A38/yoghurt
* To tredjedel af en flaske øl, gerne maltøl, men almindelig øl kan sagtens bruges
* 2 spsk. sirup
* 135 g knækkede hvedekerner
* 300-350 g blanding af f.eks. hørfrø, solsikkekerner, græskarkerner, sesamfrø, hakkede eller hele nødder og mandler (hvad du har),
* 465 g skårne eller knækkede rugkerner
* 2 spsk. grov (krydder)salt
* Evt. drys

Massen røres godt sammen og hældes så i forme beklædt med bagepapir. Formene skal være ca. to tredje dele fulde.

Er der lidt dej i overskud, så put det i en anden mindre form, der så ikke får lige så lang tid i ovnen som "de rigtige" rugbrød.

Prik godt og grundigt ned i dejen. Drys f.eks. havregryn over.

Lad derefter hæve til det begynder at gå den forkerte vej igen, det er omtrent et par timer. Stil dem f.eks. ind i ovnen medens de hæver - så er du fri for fluer i rugbrødet (hvis det er om sommeren)!

Når brødene er klar til bagning tænder du ovnen på 100 grader varmluft. Brødene starter altså i en kold ovn.

Efter en halv times tid skruer du op til 150 grader varmluft.

Lad dem stå der (ved 150) i en times tid og skru så op til 180 grader varmluft. Efter en ½ time er brødene færdige.

Put evt. stanniol låg over på et tidspunkt, hvis du synes skorpen bliver for hård.

Tag så brødene ud af formene, og ryk bagepapiret af brødene, det kan godt være bøvlet at få af medens brødene er helt varme, men det sidste, der sidder på brødet kan du bare tage af når de er helt kolde. Lad brødene køle af på bagerist, med et viskestykke over.

Brødene her har ikke tendens til at få særlig hård skorpe. Men du kan på et tidspunkt, hvis du synes skorpen skal være mere blød, pakke brødene ind i et viskestykke, der er vredet hårdt op i kold vand. Alternativt kan du også putte dem i en frysepose.

Skær først brødene ud når de er HELT afkølede.

Endeskiverne (skåret i små tern) og det smulder der kommer ved udskæringen, er det super godt som drys på A38/yoghurt. Bland det op med en smule økologisk rørsukker eller stevia.

Da der ikke er tilsætningsstoffer i, kan de ikke holde i så mange dage, som køberugbrød.

Så jeg fryser dem skiveskåret ned, i passende portioner. Og når jeg har en pakke oppe opbevarer jeg den i køleskab.

I øvrigt; Jeg har ladet mig fortælle at hvis du gerne vil have et mørkere brød kan du komme kulør i, eller erstatte noget af melet med maltmel.