



BRØD

Kernerugbrød med tørret surdej

Tørret surdejspulver er et nemt alternativ til den klassiske surdej, som skal holdes i live over lang tid. Køb det i velassorterede supermarkeder. Få opskriften på kernerugbrød med tørret surdej her

Onsdag, 10. februar 2016 - 14:00 - af Madredaktionen

[Print artiklen](#) | [Del artiklen](#)

Kernerugbrød med tørret surdej - 1 rugbrød

Tid: 20 minutter. Hævetid: 1 time. Bagetid: 1 time og 10 minutter

Stort set alt slags brød smager bare bedst når det er hjemmebagt. Og alene duften, når brødet er i ovnen er det hele værd. God bagelyst og velkommen

DET SKAL DU BRUGE TIL KERNERUGBRØD

25 g gær
1 brev tørret økologisk surdej, 20 g (Tørsleffs)
1 spsk. salt
6 dl lunke vand
75 g hørfrø
75 g græskarkerner
175 knækkede rugkerner
1 spsk. maltmel
350 g rugmel
1 aflang brødform (1½ l)
olie til formen og til pensling

Er du vild med kernerugbrød? Så prøv også prøv også et hurtigbagt fennikelrugbrød

Opskrift - sådan laver du kernerugbrød med tørret surdej

Smuldr gæren i en skål, og tilsæt tørret surdej, salt og vand. Rør hørfrø, græskarkerner, knækkede rugkerner og maltmel i. Tilsæt halvdelen af rugmelet, og rør dejen sammen. Ælt resten af rugmelet i, lidt ad gangen, og ælt dejen grundigt i mindst 10 minutter, til den har en klistret konsistens – gerne i røremaskine med æltekroge. Fordel dejen i den oliesmurte brødform, og pensl overfladen af dejen med olie. Dæk formen med et rent viskestykke, og lad dejen hæve et lunt sted i 1 time. Tænd ovnen på 180°. Bag rugbrødet i ovnen i 1 time og 10 minutter, og lad det køle lidt af i formen, før du forsigtigt vender det ud af formen og lader det køle helt af på en rist.

PRØV OGSÅ: [Saftige rug-havre-brød](#)

Læs mere om: [kernerugbrød](#) [rugbrød](#) [surdej](#)
