

Rugbrød

1 portion Surdej ca 250 g.

500 g Siglemel

500 g knækkede Rugkerner

ca 1 l lunken vand.

røres sammen og hævet ca 24 timer

derefter blandes det godt med.

500 g rugmel

ca 1/2 l lunken vand

2 spk. salt.

kammes i forme hævet ca 3 timer

pensles m vand og prikkes med

en gaffel

bages ved 180° i ca 2 timer

P.S. Husk at tage Surdej fra hi
meste gang

kan holde sig i køleskab ca 1 md.