

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 7 · Rustikt lyst rugbrød

Lidt rug gør en stor forskel: rustikt, syrligt og skønt til røget laks.

Opskrift 7 · Rustikt lyst rugbrød

Hvorfor folk køber det: det er det traditionelle brød fra delikatessebutikken, som folk husker fra deres bedsteforældre, perfekt til Reuben-sandwich, røget laks og suppe.

- **Kategori og pris:** Hverdag · Klassisk · 75 kr.
- **Giver:** 1 rundt eller ovalt brød, ca. 950 g dej
- **Sværhedsgrad: Middel**
- **Tidsplan:** fredag kl. 8: fodr → kl. 16: bland dejen → kortere første hævning → form ca. kl. 20.30 → køleskab → bag lørdag kl. 7

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	400 g	8 dl
Fuldkornsrugmel	100 g	Knap 2,5 dl
Vand, 27 °C	340 g	3,5 dl
Aktiv surdej	100 g	1 dl
Fint havsalt	10 g	1¾ tsk
Kommen (valgfrit)	6 g	2 tsk
Rismel til hævekurven	en skefuld	1 spsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

- **20 % rug.** Rug indeholder meget lidt gluten og bliver klistret i stedet for elastisk, så vandindholdet kommer lidt **ned på** 68 %. Mere vand her giver et klægt brød.
- **3 omgange foldninger** i stedet for 4. Rugdej har ikke brug for at blive styrket mere, og jo mere du arbejder med den, desto mere klistret bliver den.
- **Hurtigere førstehævning.** Rug gærer hurtigt. Stop, når dejen er vokset med 50 %, ofte efter 3½–4½ timer. **Kommen** tilsættes, når du blander dejen, hvis du vil have den klassiske smag fra
- delikatessebutikken.

Fremgangsmåde

1. **Fodring om morgenen:** fodr Dolly kl. 8.

2. Bland vandet, hvedemel (manitoba), rugmel og kommen. Bland godt, og lad dejen hvile til autolyse i 30 minutter (grundbrødet, trin 1).

3. Tilsæt surdejen og derefter saltet (grundbrødet, trin 2).

4. Stræk og fold: 3 omgange med 30 minutters mellemrum. Brug våde hænder, ikke mel. Dejen føles klæbrig som modellervoks. Det skyldes rugen, ikke en fejl.

5. Lad dejen hæve, indtil den er vokset ca. 50 %, med bobler langs siderne og en let hvælvet top. Det tager som regel 3½–4½ timer, fra dejen er blandet.

6. Forform med en våd dejskraber, og lad dejen hvile i 15–20 minutter (grundbrødet, trin 5).

7. Form dejen færdig (grundbrødet, trin 6) på et køkkenbord drysset let med mel. Læg den i en hævekurv drysset godt med rismel.

8. Koldhæv i 10–14 timer (grundbrødet, trin 7).

9. Snit, og bag som i grundbrødet, trin 8, og sigt efter den høje ende af intervallet: en kernetemperatur på 98–99 °C. Brød med rug skal være helt gennembagt.

10. Lad brødet køle af i mindst 3 timer. Krummen i brød med rug sætter sig stadig, mens brødet køler af, og det er lettest at skære i skiver samme eftermiddag eller dagen efter.

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Snit:** et gittermønster (3 snit på den ene led og 3 på den anden) ser flot og rustikt ud på brød med rug og lader det udvide sig jævnt.
- **Skorpe:** drys lidt rugmel over brødet, før du snitter, så det får det meldryssede udseende
- fra delikatessebutikken. **Samme bagning i støbejernsgryde med låg**, med 3–5 minutter ekstra uden låg, hvis kernetemperaturen er under 100 °C.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Hvedemel (manitoba)	400 g	3,28 kr.
Fuldkornsrugmel	100 g	1,61 kr.
Surdej (inkl. fodring)	100 g	1,67 kr.
Kommen	6 g	0,67 kr.
Salt	10 g	0,07 kr.
Rismel (til drys)	1 spsk	0,33 kr.
Andel af ovnforbruget	½ bagning	3,08 kr.
Ingredienser i alt		10,71 kr.
Emballage (pose, etiket, snor)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		75 kr.
Du beholder		60,59 kr.

Sådan sælger du det

Ældre naboer, dem, der elsker jødiske delikatessebutikker, skandinaver og alle, der serverer brunch med saltet laks. Det er et skønt brød til »suppesæsonen« fra oktober og frem.

Tekst til menukortet, som du kan kopiere: Rustikt lyst rugbrød. Traditionelt surdejsbrød med rug og et strejf af kommen. Perfekt til røget laks, Reuben-sandwich og suppe. 75 kr.

> *Sarahs tip: Fortæl dine kunder, at brød med rug smager endnu bedre på andendagen. Det lyder som en lille ting, og det er det, der får dem til at stole på dig.*

Hvis det går galt

- **Klæg midte:** brødet er skåret for tidligt eller bagt for kort. Bag det til en kernetemperatur på
- 100 °C, og vent alle 3 timer. **Klistret dej, der ikke kan formes:** brug våde hænder og en våd dejskraber i stedet for mel, og sænk vandmængden til 330 g næste gang.
- **Fladt brød:** dej med rug overhæver hurtigt. Forkort førstehævningen med 30 minutter, og hold koldhævningen tættere på 10 timer.