

Danskt rågbröd med öl

729003



Över 60
min

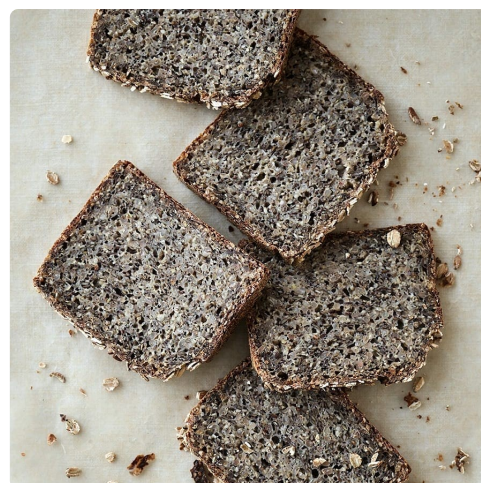


10
ingredienser



Medel

Baka eget klassiskt danskt rågbröd! Mörkt, saftigt och smakrikt bröd fullproppat med både solrosfrön, linfrön, sesamfrön, rågkross och rågmjöl. Perfekt till frukosten eller som bas till de danska delikatesserna smörrebröd. Brödet ska långjäsa med vatten och öl så planera in brödbaket i god tid.



Ingredienser 1 limpa

2 dl	rågkross
10 g	jäst
3 1/2 dl	kallt vatten
1 dl	öl
1 1/2 tsk	salt
2 dl	linfrön
1 dl	solrosfrön
1 dl	sesamfrön
2 1/2 dl	vetemjöl
2 1/2 dl	rågmjöl

Gör så här

Lägg rågen i en bunke och fyll på med kallt vatten så det täcker, täck med plastfolie och låt stå 8 timmar.

Häll av rågen. Smula jästen i en bunke till en degmaskin och vispa ner vatten och öl. Tillsätt rågen och övriga ingredienser och kör i 10 minuter (degen är lös).

Lägg degen i en smord brödform som rymmer ca 1 1/2 liter (för 1 limpa). Täck med plastfilm och ställ i kylan 12-24 timmar.

Sätt ugnen på 175°C.

Grädda i nedre delen av ugnen 1 1/2 timme. Ta ut och låt svalna på galler.