

Cleek - Rugbrød

Kog kærnerne i en lille gryde:

- 150 g knækket/skåret rugkerner
- 300 g vand

Rugkerner og vand koges stille i 10-12 min. til det er en tyk grød.

Når kærnerne er sat over, klargøres den nye surdej til næste bagning:

- 200 g rugmel
- 180 g kold vand
- 1 spsk. surdej, (af surdejen fra sidste bagning).

Rør det hele sammen, hæld surdejen i en plasticbøtte med låg, og stil den lunt, indtil den er hævet til dobbelt størrelse, sættes i køleskabet, kan holde 15-20 dage.

Går der mere end 20 dage inden næste bagning, rør en ny surdej og kasser den gamle.

I røremaskinens skål hældes:

- 8 dl koldt vand
- 2 tsk. salt
- 1 tsk. Sukker
- ½ dl citronsaft
- ½ dl sojasovs, f.eks. Kikkoman

Blandes med en ske.

Tilsæt derefter:

- De færdigkogte varme rugkerner, så temperaturen i væsken bliver ca. 32°-35°.
- ca. 350 g surdej, (tilberedt ved sidste bagning).

Rør blandingen sammen i hånden med en ske til en tynd vælling.

- Tilsæt ½ tsk. tærgær og rør i "vællingen".

I en anden skål afmåles melblandingen som hældes i røreskålen:

- 800 g rugmel
- 50 g grovspelt

Rør først ved lav omdrejning, når dejen er samlet øges hastigheden, røres i ca. 10-15 min.

To rugbrødsforme smøres med rapsolie og dejen fordeles ligeligt i formene.

Sæt dejen til hævnings 1½ -3 timer, under et stykke plastic eller i en lukket hævekasse. En skål med kogende vand til dampudvikling under hævningsen stilles under plasticen.

Hold øje med hævetiden så dejen ikke hæver mere end 50%.

Når der ses små spredte knappenålshuller i overfladen af dejen, er den færdighævet.

Sæt en skål med 2 dl. vand i bunden af ovnen. Tænd ovnen på 240°, ved 240°, sættes brødene ind, lad dem bage 10-12 min. og skru derefter ned til ca. 220°.

Bag brødene videre i ca. 60 min. til de har en kernetemperatur på ca. 98°- 99°.

Tag brødene ud af ovnen, og sæt dem på bageristen. Sprøjt lidt vand på brødene med en forstøver. Dæk brødene med et viskestykke/håndklæde og lad dem afkøle.

Brødene skal hvile til dagen efter inden de skæres i skiver, eller skær dem i halve og læg dem i fryseren til senere brug.