

Cleek - Rugbrød kun med rugmel

Klargør 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:

- 7 dl lunken vand
 - 2 tsk. salt
 - 1 tsk. Sukker
 - ½ dl citronsaft
 - ½ dl sojasovs, f.eks. Kikkoman
 - ½ tsk. tørgær
- Blandes med en ske

Afvej i anden skål rugmelet:

- 850 g rugmel

Hæld rugmelet i røreskålen:

Rør ved lav omdrejning, når dejen er samlet øges hastigheden, røres i ca. 10-13 min.

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

Sæt dejen til hævnning i 1½ -3 timer, under et stykke plastic eller i en lukket hævekasse.

En skål med kogende vand til dampudvikling under hævnningen 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.

I bunden af ovnen sættes en skål med 2 dl. vand.

Tænd ovnen på 240°, ved 240°, sættes brødene ind, lad dem bage 10-12 min. og skru derefter ned til ca. 200°.

Bag brødene videre i ca. 60 min. til de har en kernetemperatur på ca. 97°- 98°.

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.