

Rugbrød med øl



Til en Eva-Trio 2,3 liter silikonebageform

150 g hele eller knækkede rugkerner

1½ dl håndvarmt vand

1½ fl maltøl

75 g gær

1½ spsk vineddike

3 tsk salt

450 g groft rugmel

300 g hvedemel

Eventuelt lidt kulør, for farvens skyld

20 g smeltet smør, til pensling

Udblød rugkernerne i vandet i 1 time. Rør øl og gær sammen. Tilsæt vineddike, salt, de udblødte kerner, rugmel og hvedemel og rør dejen godt sammen.

Lad dejen hæve i skålen i 3-4 timer. Kom dejen i formen og glat overfladen til med fugtige hænder.

Brødet hæves i endnu 1 time og pensles med smør og kan eventuelt drysses med lidt havregryn.

Bages ved 200° i 80 minutter, på nederste rille i ovnen.

Kilde: Inspireret af Keld Krolmark, tilpasset en Eva-Trio silikonebageform

29.11.2011