

Skånsk rugbrød



4 dl kærnemælk
50 g gær
2 tsk salt
1 spsk eddike
2 spsk olie
1 spsk stødt kommen
300 g groft rugmel
350 g hvedemel

Anvender du en form, er det en 1½ liters.

Kærnemælken varmes forsigtigt, så den ikke skiller *og ikke overstiger 30°*. Gæren udrøres i kærnemælken og de øvrige ingredienser tilsættes, og dejen æltes godt igennem.

Stilles til hævnning et lunt sted i 45 minutter.

Dejen slås ud og formes til et brød som skal efterhæve i 15 minutter

Bagetid i 45 minutter ved 200°.

Brødet tages ud af formen og står yderligere 5 minutter i ovnen.

Kilde: madABC.dk via Helle Topp

22.07.2012