

Mørkt gourmetbrød (med Rustikt Surdejsbrød 50/50)



Fremgangsmåde:

Beskrivelse: [Grunddejen](#) samt de øvrige ingredienser hældes i æltekaret. Kør ½-1 min., indtil ingredienserne er fordelt i dejen

Dejtemperatur: 24-25°C

Køretid*: max 1 min. langsomt

Liggetid: 60-120 min. i hæveboks

Dejvægt:

Brød: 750 g

Stykker: 150 g

Dekoration:

Vendes i en blanding af 50% solsikke og 50% græskar. Blandingen blendes groft, således den ikke falder af under bagningen. Brødene snittes med 2 skrå snit lige før afbagning. Stykkerne sættes på plade med virket nedad. Umiddelbart før afbagning vendes stykkerne Brødene snittes med 2 skrå snit lige før afbagning. Stykkerne sættes på plade med virket nedad. Umiddelbart før afbagning vendes stykkerne

Rasketid*: ca. 40-60 min.

Bagetemperatur*:

Brød: 240°C, faldende til 210°C - Stykker og Breadsticks: 250°C, faldende til 230°C. Damp som ved italienske brødtyper. Kan med fordel bages i herdown

Bagetid*:

Brød: 40 min.

Stykker: 26 min.

* Vejledende

[Se flere lækre opskrifter med Rustikt Surdejsbrød her](#)

Opskrift

- 4.000 g Rustikt Surdejsbrød - Grundopskrift
- 200 g ristede græskarkerner (9011104)
- 60 g flydende malt
- 4.260 g dej i alt

Ingredienser

Hvedemel, vand, **durumhvedemel**, **rugkerner**, græskarkerner, gær, **bygmal**, salt tilsat jod, tørret **hvedesurdej**, emulgator (E472e), melbehandlingsmiddel (E300).

Næringsindhold pr. 100g

Energi	1037 kJ 248 kcal
Fedt	3,2 g
- mættede fedtsyrer	0,8 g
Kulhydrat	44 g
- heraf sukkerarter	1,7 g
Kostfibre	2,9 g
Protein	8,9 g
Salt	1,3 g