

## Rustikt surdejsbrød 50/50 (grundopskrift)



### Fremgangsmåde:

**Beskrivelse:** Alle ingredienser hældes i æltekarret. Undtagen 600 g vand og 110 g salt. De resterende 600 g vand tilsættes, når dejen er kørt 4 + 4 min. Når vandet er optaget i dejen, tilsættes saltet i den sidste del af køretiden.

**Dejtemperatur:** 24-25°C

**Køretid\*:** 4 min. langsomt + 4 min. hurtigt + 4 min. hurtigt

**Liggetid:** 60-120 min. i hæveboks

**Dejvægt:**

Brød: 750 g

Stykker: 150 g

Baguettes: 400 g

**Dekoration:**

Stykker og Baguettes: Smøres efter opslåning med en blanding af 800 g mørk øl, 500 g rugmel, 10 g sukker, 10 g salt. Sigtes med hvedemel før afbagning

Brød: Lægges med virket nedad på en relief måtte (Meander bort), der er drysset med hvedemel. **Vigtigt:** Melet skal være jævnt fordelt. Lad brødene hæve på måtten. Brødene vendes lige før afbagning, således virket er opad

**Rasketid\*:** ca. 40-60 min.

**Bagetemperatur\*:**

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

**Bagetid\*:**

Brød: 40 min.

Stykker: 26 min.

Baguettes: 28 min.

\* Vejledende

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

### Opskrift

2.500	g Rustikt Surdejsbrød 50/50 NA (3059004)
2.500	g Tipo "00" Grano Tenero NA (2503004)
110	g salt (10056)
130	g gær
3.200	g vand
8.440	g dej i alt

### Ingredienser

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

### Næringsindhold pr. 100g

<b>Energi</b>	958 kJ 229 kcal
<b>Fedt</b>	1 g
- mættede fedtsyrer	0,4 g
<b>Kulhydrat</b>	45 g
- heraf sukkerarter	1,3 g
<b>Kostfibre</b>	2,8 g
<b>Protein</b>	8,2 g
<b>Salt</b>	1,4 g