



Ingredienser:

		1 dag:
1	portion	surdej
15	dl.	vand
6	tsk.	salt
500	g.	skårne rugkerner
150	g.	rugmel
850	g.	hvedemel
		2. dag:
5	dl.	vand
850	g.	rugmel

- **1 dag:**
Surdejen røres med lunkent vand, salt, rugkerner, rugmel og hvedemel. Dejen dækkes med et viskestykke og hæver 12-24 timer. Brug en træslev til dette arbejde.
- **2 dag:**
Tag en kop surdej fra, til næste gang. Drys med salt og dæk med stanniol. Stil det i køleskabet.
- Dejen røres sammen med lunkent vand og rugmel. Hæld dejen i smurte forme 2/3 op. Hæver i 2-6 timer. – Eller til næste dage morgen..!
- Pensles med smeltet smør. Sættes i kold ovn på nederste rille og bages 2 timer ved 165 grader C. Sæt en bageform med vand ind i ovnen medn brødene bages.
- Tages ud af formene, pensles med smeltet smør, og bagefter med koldt vand.
- **Tips:**
Fantastisk godt rugbrød, men ret tidskrævende pga. det tager et par dage

