



Surdej til rugbrød

5	g.	gær
2	dl.	vand
100	g.	groft rugmel
1	tsk.	salt

- Gæren skal ligge 1-2 døgn ved stuetemperatur inden brug.
- Rør gæren ud i det lunkne vand. Tilsæt rugmel og salt. Skal være som tynd havregrød.
- Hæld den i en høj, slank beholder og lad den stå tildækket med låg eller alufolie ved stuetemperatur, gerne lidt varmere i 48-60 timer.
- Surdejen skal skifte farve til lys gylden.

