

RUGBRØD MED SURDEJ (2 BRØD).

SURDEJEN RØRES MED:

**1 liter lunken vand
2 spiseskefulde salt
750 gram rugmel
250 gram hvedemel**

HENSTÅR I 24 TIMER (CA), HVOREFTER TILSÆTTES:

**1 maltøl
500 gram skårne rugkerner
3 spiseskefulde brun farin
1 stor kop solsikkekerner
1 stor kop hørfrø**

STÅR I FORM I 8 TIMER

**Dejen pensles med fedtstof
(jeg bruger Becel)
før den sættes i ovnen og bages ved 190 grader
i 1 time og 30 min**

HUSK AT TAGE SURDEJ FRA TIL NÆSTE PORTION

*God fornøjelse – og velbekomme!
Tove Marie Klemme*