Hjemmebagt Rugbrød:

2 Store ell. 3 små.

100 gr. Gær - 1½ tsk. Salt - 6 dl. Kærnemælk og 6 dl. Lunken vand -

5-600 gr. Rugmel - 5-600 gr. Hvedemel - 2-300 gr. Rugkerner.

Vand og kærnemælk blandes og gæren udrøres heri. Melblanding og salt blandes i og Dejen æltes godt igennem til en smidig og fast dej.

Efterhæves i 2 timer tildækket. - Æltes igen igennem og stilles til hævning i 1 time.

Dejen deles i 2-3 stk. og trilles/formes til Brød. -

Lægges i Forme og prikkes godt med en gaffel ell. Lign. Skal så igen stå og hæve i ca. 1 time.

Forvarm Ovnen til 200 grader. - Brødene pensles med vand og bages på nederste rille i ca. 50 min. -

Herefter lægges der Folie øverst på brødene så de ikke svides. Bages færdig i ca. 30 min.

Stilles til afkøling før skæring.

Kan nedfryses.

¤¤

Siksak Brød (3. stk.) (Intet billede)

2½ dl. Vand. + ½ dl. Vand. - 1 dl. Groft rugmel. - 50 gr. Gær. - 1 spsk. Honning/Sirup. - 2 tsk. salt. - ca. 650 gr. Alm. Mel. - Æg/Fløde til pensling. - Drys: Sesamfrø.

2½ dl. Vand koges et par min. Med rugmel. - herefter tilsættes resten af vandet. Lad det køle af i et fad/skål til det er lunkent. Rør gæren ud med sirup/honning og salt og tilsæt denne blanding. Kom hovedparten at melet i og ælt godt igennem. Sættes til hævning i ca. ½ time.

Dejen æltes på ny godt igennem med evt. lidt mere mel. Dejen deles i 3. stk. som trilles til pølser i bagepladens længde. - Med en saks klippes dejen halvt igennem, trækkes ud skiftevis til højre og venstre.

Ovnen tændes til 225 grader. Når brødene har efter hævet ca. 10 min. Pensles og drysses de med æg/fløde og sesamfrø. (eller andet frø.)

Bagetid ca. 15 min. Midt i ovnen.