

Nemt rugbrød



Ingredienser:

- 40 g gær
- 7 dl lunkent vand
- 2 spsk sirup
- 4 spsk olie
- 2 spsk eddike
- 1 spsk salt
- Kulør
- 500 g hvedemel
- 400 g rugmel

How to:

1. alle ingredienser blandes sammen
2. tilsæt kulør til dejen har den ønskede farve
3. hældes i en smurt rugbrødsform
4. hæver til dejen når kanten af formen
5. bages i 45 minutter v 200 g
6. tages ud af formen og bager videre på siden af brødet i 5 minutter
7. pakkes ind i et klæde til brødet er afkølet
8. smør evt skorpen med kærghården, når det er næsten afkølet