

2 L vand (lunkent)

1 brød egen form  
1 1/3 L

30 g salt

20 g

1 1/2 kg rugmel

1 kg

1 kg rugkerner

2/3 kg

1. dag

Surdejen opløses i 1 1/2 L vand og  
tilsættes 30 g salt og 1 1/2 kg rugmel.

Det hele alles godt og grundigt.

Dejen hviler ca. 1 døgn med viskestykke og  
låg.

2. dag

Tilsættes 1/2 L vand og 1 kg rugkerner og  
alles godt - SURDEJ FRA

Hældes i velsmuntede former

Hviler i formene i 2 timer

Bages 1 time på 100° sættes til

175° og bages i 1 1/2 time

Ornen slukkes - står i ornen 1 time