

# SOFTKERNERUGBRØD

*uden surdej*



## INGREDIENSER

### Dag 1

240 g knækket rug  
120 g solsikkekerner + ekstra til at  
pynte brødet med  
90 g hørfrø  
15 g salt  
10 g maltmel (fås i specialbutikker.  
Kan undlades, men giver en flot farve)  
240 ml vand

### Dag 2

Kerneblanding (fra dag 1)  
120 g hvedemel  
120 g rugmel  
30 g ymer  
Saft fra en ½ citron  
120 ml varmt vand  
10 g gær

## FREMGANGSMÅDE

1 stk.

### Dag 1

Ingredienserne blandes sammen i en skål. Skålen dækkes med plastfolie og stilles på køkkenbordet til næste dag.

### Dag 2

Pensl formen med olivenolie.  
Alle ingredienser kommes i en skål og æltes godt sammen i 5-10 minutter. (Har man en røremaskine, æltes det med dejspatel i 15-20 minutter).

Drys mel på bordet og hæld dejen ud af gryden. Lad dejen hvile i en halv time. Slå derefter dejen flad og rul den op i en pølse og dyp den i solsikkekerner. Kom dejen i formen.

Dejen skal hæve op til kanten af formen og bages i en forvarmet ovn på 200°C i ca. 50-60 minutter.

Efter endt bagetid vendes rugbrødet ud på en rist og afkøles.