

Sigtebrød

Til 3 brød

500g Rugsigtemel
650g Hvedemel
20g Salt
31g Gær
¼ liter kærnemælk
550ml Vand

- Alle ingredienser blandes sammen og æltes i 10 min.
- Hviler i 15 min. og æltes igen i 10 min.
- Hæver i 15 min. og dejen tages op af røreskålen og æltes kort med hånden
- Klæde henover, så ikke dejen tørrer ud, og hviler i 15 min.

- Nu vejes dejen af til ca. 650g pr. stk. og de virkes op (formes til kugler)
- Hviler i 10 min. under klæde.
- Dejen slås op (formes til brød) og kommes i træramme, der forinden er smut godt med smør i siderne. Hæver indtil de når kanten af rammen.

- Bages i forvarmet ovn ved 220 grader i ca. 45 min. indtil brødet har en kernetemperatur på 95 grader



SKOVSGAARD MØLLE
& BAGERIMUSEUM

