

Mischbrot med kefir og poppede rugkerner

Poppede rugkerner (eller andre kerner)	80g
Mørkt øl	120ml

Står natten over. Kernerne kan udelades

Hvedemel	500g
Rugmel	250g
Kefir	500ml
Salt	15g
Gær	25g

Dejtemperatur 24°C

Alle ingredienser kommes i skålen til mixeren, undtagen kernerne.

Køretid langsomt 4 minutter, hvorefter dejen ligger 30 min i skålen.

Køretid medium 6 minutter, kernerne kører med det sidste minut

Dejen komme ud på bordet med lidt mel og formes runder og ligges i hævekurv drysset med sigtet rugmel

Står ca. 50 minutter inden bagning, dejen vendes ud på en bageplade og snittes.

Bagetid og temperatur ca 40 min, 275° indsætning og bagning ved 230°C. Dampes ved indsætning.

Dejen skal stå som en bue i kurven, så er den hævet korrekt

