

SURDEJEN KAN HOLDE
SIG I KØLESKAB MAX.
1 MDR.

HUSK!
AT TAGE SURDEJ FRA
TIL NÆSTE GANG

RUBBRØD DAG 1.

1.5 LUNKEN VAND + SURDEJ
1A 300-400g

300g SKARNE EL.

KNÆKKEDE RUGKERNER

SALT 6 TSK

450g RUGMEL

750g HVEDEMEL

VENTER MAX 24 TIMER

DAG 2

0.5 L LUNKEN VAND

500g SKARNE KNÆKKEDE
RUGKERNER

500g RUGMEL

1 OL SIRUP

RØRES SAMMEN

HÆVER DÆKKET MED ET
FUGTGT KLÆDE I 6 TIMER.

BAGES VED 200° 1 1/2 TIME

(ALM OVN)

ELLER 175° I 1 TIME

(VARM LUFT) ALT NEDERSTE

RILLE. HUSK AT FUGTE

SMØRE BØDENES OVERFLADE
MED VAND INDEN DE BAGES.