

Rugbrød med surdej



Sprog:	Dansk
Udgivet:	31. august 2017
Kategori:	Mad og drikke
Forfatter:	Lars Holmsted
Forlag:	Forlaget Mellemsgaard
ISBN:	9788771906219

[Rugbrød med surdej.pdf](#)

[Rugbrød med surdej.epub](#)

Lystfiskere sætter sig ind i fiskens adfærd og forsøger at tænke som en fisk. Lystbagere sætter sig ind i surdejens adfærd og forsøger at tænke som en surdej! Rugbrødsbagning gør dig til et lykkeligere og bedre menneske. Det klarer måske ikke alle dine problemer, men det er et godt sted at starte. Friskbagt rugbrød dufter lokkende og forførende som en balsamisk brise fra min elskede,

na

r hun skumfrisk stiger op af havet.

Den sprøde rugbrødsskorpe brydes med en klang

sa

fin og ren som tonen fra Jan Garbareks klagende tenorsax. Smagen er vederkvægende, vanedannende og bredt sammensat af fine nuancer som i den bedste franske rødvin. Hjemmebagt surdejsrugbrød smager godt og har ikke meget til fælles med de

sma

skiveska

rne pakker, du finder

pa

supermarkedets hylder. Er du først kommet med

pa

surdejsvognen, er der ingen vej tilbage. At skrive en hel bog om en enkelt opskrift

pa

rugbrød kan lyde som en umulig opgave. Det er det imidlertid ikke. Jeg er den lykkelige ejer af et halvt hundrede mere eller mindre opndsomme rugbrødsopskrifter. Ergo: Der er mange

ma

der at bage

pa

! Denne lille bog er mit bud. Tag det, du kan bruge, tag det, der passer til dit humør, dine rutiner, din smag – og lad resten ligge. Bag, som det passer dig! Lars Holmsted

Her får du opskriften på et lækkert rugbrød, som du kan bruge i madpakken eller ethvert andet måltid, der skal mætte dig på en god og sund måde. Her finder du masser af opskrifter opdelt efter retter, mere end 6.

græskarkerner blandes i dejen, som derefter fordeles i 2 - med bagepapir forede - rugbrødsforme. dag. Men husk lige at lave surdej mindst 3-4 dage før. Få opskrift på verdens bedste rugbrød her. Rugbrød: Her er en både nem og vellykket opskrift på rugbrød med surdej, hvor du får to lækre brød med den helt rigtige smag, og som ikke smuldrer. Uanset om du bager et rugbrød med kerner og frø eller et på rent rugmel, så start med at blande surdej, vand (5 dl. 12/2/2012 · <http://madhjaelp.eks> tager 4dl af til rugbrød, fordrer du så det resterende med tilsvarende mængde mel og vand. Tryl et hjemmelavet rugbrød uden surdej og uden særligt store armbevægelser. Det er det eneste forfærdelige ved at være ude og rejse: At skulle undvære rugbrød. Læg brødene i fryseposer, mens de endnu er lune. pr. Denver ukompliceret og giver lækkert brød. 000 med billeder. Disse gærceller/svampe findes naturligt for eks.