

Rugbrødssurdej

Udviklet af Marie-Louise Risgaard fra Skærtoft Mølle

Den helt enkle surdej:

3 1/2 dl økologisk kærnemælk

200 g fuldkornsrugmel

Ingredienserne røres godt sammen i et stort syltetøjsglas eller lignende beholder, der dækkes med et klæde og står lunt (ved ca. 25 grader) i 2-3 dage. Når surdejen begynder at boble og lugte dejligt syrligt, er den klar til brug.

Obs: Hvis temperaturen i og omkring surdejen er for lav, vil dejen mugne, inden den når at komme i gang. Så skal den smides ud - og du skal starte forfra.

Den mere krævende surdej:

1. dag:

50 g fuldkornsrugmel

75 g lunkent vand (ca. 35 grader)

1 tsk æblecidereddike

Alle ingredienser røres godt sammen i en beholder (f.eks. et stort syltetøjsglas), der dækkes med et klæde og står lunt (ca. 25 grader) til næste dag.

2.+3. dag:

200 g fuldkornsrugmel

200 g lunkent vand

Blandingens fodres nu med 100 g fuldkornsrugmel og 100 g lunkent vand.

Rør dejen godt sammen, dæk den igen med et klæde og lad den stå lunt (ca. 25 grader) til næste dag.

Nu bør der så småt være tegn på aktivitet i dejen.

På 3. dagen blandes de resterende 100 g fuldkornsrugmel og 100 g lunkent vand i.

Rør godt sammen, dæk det til med et klæde og lad det stå lunt til dagen efter. Nu bør der være tydelige tegn på aktivitet i dejen (store huller, når man kigger gennem glasset og måske også bobler på toppen af dejen).

Surdejen er klar til brug, når konsistensen er blød og luftig som en chokolademousse. Hvis IKKE, gentager du processen endnu en dag.