



Kirstens kernerugbrød – 2 stk.

1 l	Lunkent vand (gerne en halv liter danskvand med brus og en halv liter postevand)
25 g	Gær
2 spsk.	Olie/smeltet smør
1 spsk.	Salt
2 spsk.	Honning eller brun farin
2	Æg
	Hørfrø og kerner efter behag
800 gr	Gyldenlund Svedjerug fuldkorn
300 gr	Gyldenlund Purpur mel fuldkorn
800 gr	Kerner efter smag fx solsikkefrø, hampefrø, sesam eller græskarkerner

Rør gæren ud i det lunkne vand/danskvand og tilsæt olie, salt, honning/farin, æg, kerner og mel. Rør det hele sammen til en klistret dej.

Fordel dejen i 2 bageforme. Dæk dem til med film og sæt dejen i køleskabet i 10 timer.

Tag formene ud og lad dem stå i stuetemperatur i 1-2 timer. Drys lidt kerner ud over brødet til pynt.

Brødene sættes i en forvarmet ovn ved 175°C og bages i 1,5 time ved varmluft.

Brødene er færdige, når de har en kerne temperatur på 97°C. Måles med et stegetermometer.

Velbekomme