#  Fuldkornshvedebrød med surdej

 **1 stk.**

**Dag 1:**

**Fremstilling af surdejen***:*

35 g Groft Rugmel

75 g Hvedemel

2 dl vand

25 g gær

 **Dag 2:**

250 g Groft rugmel

500 g hvedemel

100 g ristede solsikke kerner

3 dl vand

2 tsk. salt

Surdejen fra 1. dag

 **Dag 1:** Gæren udrøres i den tempererede vand (ca. 25°C). De øvrige ingredienser tilsættes, og surdejen dækkes med et fugtigt viskestykke og står ved stuetemperatur i 1 døgn.

**Dag 2**: Surdejen udrøres i det tempererede vand (ca. 25°C). Alle ingredienser tilsættes, dog tilbageholdes ca. 10 % af hvedemelet.
 Dejen æltes (mindst 5 min.), og yderligere hvedemel tilsættes efter behov (dejen skal klæbe en smule til hænder og bord).
 Dejen hæves tildækket i ca. 40 min. ved stuetemperatur. Herefter slås luften ud af dejen og formes til et brød. Brødet efterhæver på en bageplade i ca. 30-45 min. I raske skab.
 Brødet ridses på langs.

Indsættes i herd oven ved 220 grader og dampes derefter skrues oven ned på 190 grader og brødet bager i 25 min.
Herefter åbnes spjældet og brødet bager i 10 min.