# Rugbrødet på Trappendal

Surdej udrøres i 6 dl vand.

400 g skårne rugkerne,

200 g hvedemel røres i.

Hæver 12-24 timer

1 maltøl,

400 g groft rugmel

og 1 spsk salt røres i.

Tag surdej fra til næste bagning.

Dejen hældes i en smurt form.

Hæver 0-6 timer efter smag og behag.

Bages 1 time ved 100o,

derefter 1½ time ved 200o.

Brødet tages ud af formen og afkøler let.

Pakkes i et fugtigt viskestykke og ”sætter sig” i 10-12 timer.

Maltøl giver en dejlig smag, som lang overgår smagen fra diverse fede kerner!

Dejen kan dobles eller triples efter behov.