

# Brunkans danska

---

## *Steg 1*

### *Blötläggningen*

**400 g vatten**  
**50 g rågsurdeg**  
**175 g krossad råg**  
**60 g grovt rågmjöl**  
**125 g solroskärnor**  
**75 g linfrön**  
**20 g havssalt**

Blanda alla ingredienserna i en bunke, rör om och låt stå i rumstemperatur i 5-6 timmar eller över natten.

## *Steg 2*

### **blötläggningen från steg 1**

**200 g vatten**  
**50 g jäst**  
**300 g vetemjöl**  
**250 g fint rågmjöl**  
**150 g mörk sirap**

1. Blanda blötläggningen med övriga ingredienser. Arbeta degen i hushållsmaskin i 10 minuter, eller för hand minst dubbelt så länge. Låt degen vila i bunken i 30 minuter.
2. Arbeta degen ytterligare 1 minut och låt vila 30 minuter.
3. Dela degen i två delar och lägg dem i väl smorda brödformar. Låt jäsa i 1 ½ - 2 timmar.
4. Sätt ugnen på 250 grader och ställ in en tom plåt på nedersta falsen.
5. Ställ in brödformarna i ugnen och häll genast en kopp kallt vatten på den förvärmade plåten längst ned. Stäng ugnsluckan och sänk temperaturen till 175 grader. Släpp ut ånga efter 30 minuter.
6. Grädda bröden i drygt 1 timme eller tills brödens innertemperatur är ca 98 grader.
7. Ta ut bröden ur formarna och låt dem svalna något på galler innan du plastar in dem.