



Ingredienser

75 g knækkede rugkerner (ca. 1 dl)
1 dl vand
25 g margarine
2 dl mælk
25 g gær
100 g hytteost
1 tsk. groft salt
1 tsk. sukker
125 g rugmel
200 g mel

Pensling: Sammenpisket æg

Variationer

I stedet for ost kan der bruges kyllingepålæg eller skinke.

Beskrivelse

Kog rugkernerne i vand ved svag varme og under låg i ca. 5 minutter. Tag gryden af varmen og lad kernerne stå i ca. 10 minutter. Smelt margarinen i de varme kerner og tilsæt mælk. Hæld blandingen i en skål og rør gæren ud heri. Rør hytteost i blandingen. Tilsæt de øvrige ingredienser (hold lidt af melet tilbage). Slå dejen godt sammen. Lad dejen hæve tildækket et lunt sted i ca. 1 time. Tag dejen ud på et meldrysset bord og ælt den godt igennem. Tilsæt evt. resten af melet. Form dejen med hånden til et rundt og fladt brød (ca. 28 cm i diameter) og læg det på en plade med bagepapir. Skær brødet næsten igennem, så der bliver 8 trekanter. Lad brødet efterhæve i ca. 30 minutter. Pensl brødet med sammenpisket æg og sæt det i kold ovn. Indstil på 225 grader og bag i ca. 25 minutter.

Serveringsforslag: Flæk en rugbrødstrekant og smør den evt. med lidt smør. Herpå lægges icebergsalat, som er revet i grove stykker. Kom ost og tynde skiver af grøn peberfrugt herpå og læg den anden halve rugmelstrekant på som "låg".