



## Skonroggen

(Skonroggen betyder skønne rug)

1 kg	Rugsigtemel evt. almindeligt sigtemel
5 g	Gær
ca.	¾ liter tempereret vand
2 tsk.	Salt
2 stk.	Persillefrø
2 tsk.	Dansk kommen – eller hvad du bedst kan lide.

1. Gæren udrøres i ca. 4 dl Vand  
Mel, salt og evt. urtefrø kommes i og dejen æltes. Vand tilsættes dejen, til den er blød og smidig. Dejen tildækkes og stilles til hævnings et lunt sted 3 – 4 timer.
2. Dejen æltes igennem og formes som trekantede skonrogger, med 3 små boller sat sammen på spidserne af ca. 175 g dej. Brødene tildækkes med et klæde, og hæver på et lunt sted ca. 1 time.
3. Pensles med koldt vand. Bages i en forvarmet ovn ved 250 °C, efter 5 min. skrues ned til 200 °C. Bages færdig i ca. 10 min.

Erfaringer fra tidligere besøg:

”Opskriften fulgt, dog blev der brugt 20 gram gær. Bagt i stenovn i 15 min. Brødene blev meget velsmagende”.