

RUDZU IERAUGA FORMAS MAIZE



Diviem kukuļiem

~ 120 g dabīgā ierauga

850 g rudzu miltu

800 g vai mazāk silta ūdens

½ glāzes brūnā cukura

1 tējkarote sāls

2 ēdamkarotes sausā rudzu iesala

Sēkliņas pārkaisīšanai

Sviests formas ieziešanai un rudzu milti

izkaisīšanai

Divas taisnstūra kūksa formas

Divi tīri kokvilnas vai lina virtuves dvieļi

un sega

1. Visas sastāvdaļas liek bļodā, pielej lielāko daļu ūdens un samīca vien-dabīgā, mīkstā mīklā. Ja vajag, ūdeni pielej vēl. Mīkla var līpt pie rokām, bet laba mīkla atlec no bļodas malām. Tai jābūt ne par biezu, ne šķidru. Ja iezīmē rakstiņu, tam nevajag aizplūst.
2. Atliek burciņā mīklas ierauga tiesu nākamajai reizei, pārkaisa ar miltiem, aizskrūvē vāciņu un uzglabā ledusskapī līdz nākamajai cepšanas reizei, bet ne ilgāk kā 2 nedēļas.
3. Formu ieziež ar sviestu un izkaisa ar rudzu miltiem. Mīklu sadala divās daļās un liek formās tā, lai augšdaļā būtu brīva vieta rūgšanai. Nolīdzina kukuļa virsmu sākumā ar mīklas lāpstiņu, beigās ar slapju roku. Kukuļus pārkaisa ar sēkliņām un iezīmē rakstus, lai kukulis rūgstot neplaisātu.
4. Formas pārsedz ar tīru virtuves dvieli, liek siltā vietā uz 4–6 stundām, līdz forma pierūgusi pilna. Aptuveni trīs četrās stundās mīkla izrūgst līdz 40–50 °C temperatūrai uzkarstētā cepeškrāsnī.
5. Liek maizi krāsnī cepties 230 °C temperatūrā. Kad garoza apcepusies brūna, pazemina temperatūru līdz 180 °C un cep vēl kādu stundu. Pārbauda, piekļauvējot pie kukuļa apakšas. Ja maize ir gatava, skaņa ir dobja.
6. Kukuļus pārziež ar ūdeni, satin divos dvieļos, pārsedz segu un atstāj atdzist līdz nākamajai dienai. Rudzu maizi nedrīkst ēst karstu.

Rudzu ierauga maizi mājās var izcept ikviens, kuram ir cepeškrāsns un kūksa forma. Ieraugu var palūgt kādam, kurš jau cep šādu maizi, vai arī sausā veidā nopirkt speciālos veikalos, arī internetā. Maize ilgi saglabājas svaiga un garšīga.

