

Gærdej



Det kræver øvelse at blive god til noget - og også fornøden viden, tålmodighed og engagement. Helt grundlæggende vil dit brød blive bedst, hvis du lige husker følgende - og derudover investerer din tid og opmærksomhed i bagningen.

Det dyre mel med højt glutenindhold giver de bedste resultater, når det gælder gærdeje og surdeje. Det billige mel er til gengæld bedst til kager.

- Jo mere mel, der er i dej, jo hårdere bliver resultatet.
- Jo mere sukker, jo sprødere.
- Jo mere fedt, jo blødere bliver skorpen.
- Jo federe dej, jo højere ovntemperatur skal der til.
- Jo større emner, jo lavere temperatur og længere tid.

Gær tages ud af køleskabet 15-30 minutter før bagningen.

Det optimale er, hvis alle ingredienserne er på stuetemperatur, når bagningen begyndes.

Gærcellerne fungerer optimalt ved 37° C og dør ved for høj temperatur.

Det er lettest at opløse gæren i lidt lunet vand og så blande resten af væsken i bagefter.

Gær er levende og har brug for sukker som næringsmiddel. Hvis gæren ikke har sukker, dør den, og der frigives et stof, som dels ødelægger glutenproteinerne og dermed hævningsen, dels giver en grim smag.

(2-3 % af melet kan erstattes med skummetmælkspulver, hvis sukker vil nære gæren - og desuden samtidigt øge brødets holdbarhed og give en flot gylden overflade, da mælkesukkeret karamelliserer under bagningen).

Under gærcellernes sukkerforbrug produceres blandt andet kuldioxid, som får dejen til at hæve ved at danne bobler inde i dejen. Glutenstrukturen i dejen dannes herefter under æltning - regn med 8-10 minutters håndæltning eller 5 minutters æltning i maskine. Hvis dejen ikke æltes længe nok, vil brødet blive lavt og bastant og måske også smage af gær. Hvis dejen æltes for længe, rives glutennettet i stykker, så dejen bliver klistret igen - og man kommer til at komme for meget mel i, så brødet bliver hårdt.

Hele og knækkede korn kan sættes i blød natten over før bagningen i det vand, der skal i dejen. Så bliver kornene mere saftige i brødet, og vandet trækker sukkeret ud af kornene, hvilket giver en god hævnings. Man kan også røre dem direkte i væsken som det første og derefter tilsætte fuldkornsmel og endelig fint mel. For at udnytte al dens gluten, skal fint mel æltes med fra starten, så kom det hele i ad en gang.

Fuldkornsmel suger væske, både mens dejen blandes og æltes, og mens den hæver. Dej med fuldkornsmel skal derfor være "snasket", når den stilles til hævnings.

Lad eventuelt dejen hæve 20 minutter, ælt dejen igennem igen, lad den hæve 20 minutter, og ælt den så færdig.

Dej af fint mel skal være blød som babyhud og slippe fingrene, før den stilles til endelig hævnings.

Det er generelt lettest at ælte gærdej på et olieret træunderlag, men et meldrysset helt fladt underlag kan også sagtens bruges.

Stil dejen til hævnings i en skål dækket med køkkenfilm eller fx et fugtigt viskestykke, så dejen ikke bliver tør på overfladen.

Gærdej kan hæve ved stuetemperatur eller i et køligt rum - jo lavere gærindhold i dejen, jo lavere temperatur og jo længere hævetid - op til et døgn.

Lang hævetid får de gode smagsmolekyler til at udvikle sig i brødet og giver brødet længere holdbarhed. Men hvis dejen står for længe, har gæren brugt alt sukkeret, inden dejen kommer i ovnen. Dejen må desuden ikke få træk eller stå for varmt (over 22° C), da det kan give flade brød med mindre smag.

Når dejen er hævet til dobbelt størrelse, æltes den hurtigt igennem og formes for igen at hæve til dobbelt størrelse, før brødet sættes i ovnen. (Med mindre andet er angivet i opskriften).

For at undgå, at brødet sprækker under bagningen, er det en god ide enten at stikke med en gaffel eller snitte med en kniv i dejens øverste overflade - lige før dejen sættes i ovnen.

Gærdej skal bages i en forvarmet ovn ved temperaturer mellem 220 og 300° C.

Varmluft kan bruges de første 3-5 minutter, men skal derefter slås fra, da brødet ellers bliver tørt. Bagningen kan også startes ved høj temperatur, som derefter sænkes. En bradepande sættes da i bunden af ovnen, og lidt vand hældes i - dampen fremmer hævningsen og giver en sprødere skorpe.