

Surdejsbrød



Surdej

¼ dl hvedemel

¼ dl fuldkornshvedemel og

½-¾ dl vand



røres sammen i en lille skål til en tynd grød.

Der lægges *ikke* låg eller fx køkkenfilm over.

Surdejen står derefter i stuetemperatur i 3-5 dage.

Der skal røres i surdejen et par gange om dagen, mens den står – HUSK: ikke i køleskab, men i rumtemperatur.

Når dejen gærer, laver den små bobler og lugter lidt af øllebrød.

(Tjek: en klat dej kommes i vand – hvis det flyder, er det færdiggæret).

Hvis surdejen begynder at lugte surt, er der gået "vildgær" i den, og den skal kasseres. Det sker – og så må der bare startes en ny.

Ny surdej laves hurtigt på følgende måde:

En anelse af surdejen røres op med nyt vand og mel – og står til næste dag eller eventuelt længere - afhængig af temperatur, luftfugtighed, mel m.m., og er derefter klar til brug. Hvis det skal gå lidt hurtigere kan der fx tilsættes lidt kærnemælk eller lidt honning.



Surdej til ny hurtig fremstilling kan gemmes på følgende måde:

Surdejen smøres på noget bagepapir og tørrer helt. Flagerne skræbes derefter af og gemmes i en frysepose – enten i køkkenskabet i kortere tid - eller i fryseren i flere måneder.

Dejen

1/16 pakke gær = godt 3 g

½ dl koldt vand

1 portion surdej

5 dl koldt vand

150 g fuldkornsmel

150 g sigtemel

450 g hvedemel

1½ teskefuld salt

opløses i

i en stor skål med en gaffel.

og

blandes i.

og

røres i - og

kommes i, og det hele røres godt sammen i et par minutter.

Dejen hæver nu i mindst en time, hvorefter

røres grundigt i dejen i 5-10 minutter. Dejen skal være glat og lige præcist "slippe fingrene".

Dejen kommes nu i en skål, som er smurt med rigeligt rapsolie.



1. Rumtemperaturhævning: Dejen hæver tildækket i 8-12 timer til dobbelt størrelse.

2. Koldhævning: Dejen hæver tildækket i køleskabet i et døgn til halvanden gange størrelse og stilles derefter i rumtemperatur i 2 timer.



Dejen hældes efter hævningen ud på en plade, som er smurt med rigeligt rapsolie – smør også fingre samt spatelen, eller hvad der nu bruges, så dejen ikke hænger ved.

Vigtigt: Der æltes ikke! I stedet strækkes og trækkes dejen ind under sig selv og hæver derefter 30 minutter.

Ovnen indstilles på 275° C eller nærmest mulige temperatur.



Brød

Dejen strækkes og trækkes nu igen ind under sig selv og formes til et brød, lægges på bagepapir på en bageplade, drysses eventuelt med lidt groft mel og bages i cirka 23 minutter.

Baguette

Dejen skæres nu i 6 lange stykker, dejen strækkes og trækkes ind under sig selv og formes til baguettes, lægges på bagepapir på en bageplade, drysses eventuelt med lidt groft mel og bages i cirka 19 minutter.

Grovstykke

Dejen skæres nu i 10 firkantede stykker, lægges på bagepapir på en bageplade, drysses eventuelt med lidt groft mel og bages i cirka 17 minutter.

TIP!

Sæt eventuelt en bageplade i ovnen under opvarmning – og hiv bagepapiret med brød/grovstykker over på den varme plade; det giver en lækker bund.



Sigtebrød

Surdej:

25 g gær opløses i
1½ dl lunkent vand i en lille skål og røres sammen med
2 dl sigtemel - skålen står tildækket ved stuetemperatur i 24 timer.

1 portion surdej røres godt sammen med
4 dl vand
2 tsk salt og
1 spsk olivenolie i en stor skål.
6 dl sigtemel røres i - derefter æltes
5½ dl hvedemel rigtig grundigt i, og dejen hæver i 40 minutter.
Dejen formes derefter til et brød, som lægges på bagepapir på en bageplade og hæver 20 minutter.
Brødet ridses på skrå på overfladen, pensles med
rapsolie og
bages midt i ovnen ved 220° C i 30 minutter.

Variation: Kommensbrød: tilsæt 1-1½ spsk hele kommen.