SURDEJSFORMLEN · BONUS

Kom i gang på 7 dage

Én lille opgave om dagen



Fra din første liste til dit første betalte brød

TAK FOR DIT KØB

Velkommen til mit køkken!

Jeg er så glad for, at du er her. I denne PDF finder du din bonus: Kom i gang på 7 dage. Det hele ligger i medlemsområdet sammen med dine opskriftssider til mobilen, Etiketstudiet og dine videoklasser:

MEDLEMSOMRÅDET

members.surdejsformlen.online

Adgangskode

SOURDOUGH2026

Gem siden som bogmærke på din telefon. Har du spørgsmål, så skriv bare til thegiftbasketformula@gmail.com, og jeg svarer samme dag.

God bagelyst, Sarah

Én lille opgave om dagen, fra listen over dine første kunder til dit første solgte brød.

Her er genvejen. Syv dage med én lille opgave hver dag, de fleste på under 30 minutter. Mens du følger planen, udvikler din surdej sig videre på køkkenbordet med den daglige fodring på 5 minutter, så kunderne allerede venter, når surdejen er stærk.

Du behøver ikke læse hele kurset først. Åbn denne side hver morgen, lav dagens opgave, sæt flueben i felterne, og luk den igen. Små skridt hver dag, og næste weekend giver du nogen et brød og får 75 kr. i hånden.

> ***Sarahs tip: sæt denne side på køleskabet. At se fluebenene blive flere og flere er den bedste motivation, der findes.***



Siden fra Kom i gang på 7 dage på mit køleskab, hvor de første dage allerede er krydset af.

Før dag 1 · Så langt skal din surdej være

Du følger Kom i gang på 7 dage, mens din surdej udvikler sig. Det bedste er at begynde i den anden uge af surdejsplanen på 14 dage, så din surdej stabilt fordobler sin størrelse på dag 6. Hvis din surdej allerede er aktiv, så start i dag. Hvis du er på dag 1 med din surdej, så lav dag 1 til 4 i Kom i gang på 7 dage nu, og vent med dag 5, til surdejen fordobler sin størrelse på 4 til 8 timer.

Dag 1 · Skriv din liste med 15 navne

Dagens opgave: skriv navnene på de 15 personer, som mest sandsynligt vil købe dit første brød.

Hvorfor: dine første kunder kender dig allerede. En liste på papir gør »en dag vil jeg sælge brød« til femten konkrete navne, og femten navne bliver som regel til omkring ti første bestillinger.

Tidsforbrug: 20 minutter.

- [ ] Åbn tabellen med plads til 15 navne i Startpakken til naboerne
- [ ] Gennemgå de 12 forslag (naboer, forældregruppen på skolen, kirken, kolleger, træningscentret, Nextdoor, Buy Nothing, frisøren, familien, trænere, madglade venner, folk, der hjælper dig med noget hver uge)
- [ ] Skriv 15 navne, også selvom nogle af dem virker lidt søgte
- [ ] Notér, hvordan du vil kontakte hver person: sms, privat besked eller personligt
- [ ] Sæt en stjerne ud for de 3, du helst vil starte med

Du er færdig, når: du har 15 navne på papir, og 3 af dem har en stjerne.

Dag 2 · Giv dit bageri et navn

Dagens opgave: vælg dit bageris navn, og reservér det.

Hvorfor: et navn gør »mit brød« til »et bageri«. Det står på dine etiketter, i dine opslag og i dine beskeder, og folk nævner det for deres venner.

Tidsforbrug: 20 minutter.

- [ ] Brug navneformlen fra Modul 9 (dit navn, din vej eller et varmt ord + et brødord) Skriv 3 forslag, og sig hvert af dem højt
- [ ] Søg din favorit på Facebook, Instagram og i CVR-registeret (virk.dk) Opret navnet på
- [ ] Instagram
- [ ] Åbn Etiketstudiet i dit medlemsområde, og skriv navnet på dit bageri
- [ ]

Du er færdig, når: du har valgt dit bageris navn og kan se det på en etiketskabelon i Etiketstudiet.

Dag 3 · Fastlæg din pris og betalingsform

Dagens opgave: vælg dit første udvalg, dine priser, og hvordan kunderne skal betale dig.

Hvorfor: når prisen er fastlagt på forhånd, kan du sige den roligt og sikkert. Og når betalingen er på plads, tager det dine kunder ti sekunder at sige ja.

Tidsforbrug: 25 minutter.

- [ ] Vælg dit første brød: det klassiske landbrød til 75 kr. (kostpris ca. 9,50 kr., emballage ca. 2,50 kr.)
- [ ] Valgfrit: vælg ét enkelt brød til 60 kr. eller ét specialbrød til 95 kr. til de næste uger Opret
- [ ] eller tjek MobilePay (og hav lidt byttepenge til kontant betaling) Bestem dit
- [ ] afhentningstidsrum, for eksempel lørdag kl. 10–12 ved din hoveddør Find teksten til
- [ ] etiketten i modulet om lovligt salg hjemmefra, og registrér dit køkken hos Fødevarestyrelsen

Du er færdig, når: du kan sige det hele i ét åndedrag: »Klassisk brød, 75 kr., MobilePay eller kontant, afhentning ved hoveddøren lørdag kl. 10 til 12.«

Mit første udvalg	Pris
Min dag og mit tidspunkt for afhentning	
Sådan får jeg betaling	

Dag 4 · Send dine første beskeder

Dagens opgave: send en sms til de 3, du helst vil starte med, og derefter til resten på listen.

Hvorfor: i dag åbner dit bageri. Hver bestilling begynder med én besked, og de første tre glade jaer giver dig al den selvtillid, du har brug for til de andre tolv.

Tidsforbrug: 30 minutter fordelt over dagen.

- [ ] Læs siden om indstilling igen: du tilbyder noget, du tigger ikke
- [ ] Kopiér den personlige besked, der passer til hver person (Startpakken til naboerne, del 4)
- [ ] Send til de 3, du helst vil starte med, om morgenen
- [ ] Send til de andre 12 senest om aftenen

- [ ] Skriv hvert svar på din liste: ja, ikke lige nu eller intet svar endnu
- [ ] Svar på hvert ja med afhentningstidspunkt og betalingsoplysninger

Du er færdig, når: alle 15 beskeder er sendt, og du har skrevet dine jaer ned. De fleste slutter dag 4 med fire til otte bestillinger.



Dag 4: jeg sender mine beskeder ved køkkenbordet, mens surdejen bobler lige ved siden af mig.

Dag 5 · Gør klar til at bage

Dagens opgave: køb ind, gør dine etiketter klar, og del dit åbningsopslag.

Hvorfor: når alt er klar dagen før, bliver det roligt og nemt at røre dejen sammen fredag og bage lørdag. Og åbningsopslaget giver de bestillinger, du ikke fik fra din liste.

Tidsforbrug: 45 minutter (inklusive en hurtig indkøbstur).

- [ ] Tæl dine bestillinger, og læg 1 eller 2 ekstra brød til (der er altid nogen, der vil have dem).
- [ ] Køb mel: 500 g pr. brød, så en pose på 2,3 kg rækker til 4 brød (en pose på 11,3 kg rækker
- [ ] til cirka 22). Køb brødposer, et ark etiketter, mærkesedler af kraftpapir og snor
- [ ] Udskriv dine etiketter og mærkesedler fra Etiketstudiet

- [ ] Del en version af dit åbningsopslag med et billede af et brød, du har bagt (eller et billede af din boblende surdej, hvis det er allerførste gang, du bager)
- [ ] Tjek din surdej: fordobler den sin størrelse inden for 4 til 8 timer efter en fodring?

Du er færdig, når: mel, poser og udskrevne etiketter ligger på køkkenbordet, og dit åbningsopslag er delt.

Dag 6 · Fredag: fodr, bland, fold, form

Dagens opgave: lav din dej efter tidsplanen for grundbrødet.

Hvorfor: det her er den del af bagningen, du klarer fredag aften. Gør det i dag, så klarer ovnen resten i morgen tidlig.

Tidsforbrug: cirka 20 minutters arbejde med dejen fordelt over eftermiddagen og aftenen.

- [ ] Kl. 8: fodr din surdej (1:1:1)
- [ ] Kl. 16: bland mel og vand, lad det hvile i 30 minutter (autolyse), og tilsæt så surdej og salt.
- [ ] Lav 4 omgange stræk og fold med 30 minutters mellemrum
- [ ] Lad dejen hæve, til den er vokset med 50 til 75 % (cirka 4 til 6 timer ved 24 °C). Forform
- [ ] dejen, lad den hvile i 20 minutter, form brødene færdige, og læg dem i hævekurvene
- [ ] I køleskabet natten over
- [ ] Send din påmindelse til alle kunder fredag aften

Du er færdig, når: dine formede brød hviler i køleskabet, og alle kunder har fået din påmindelse på sms.

> *Sarahs tip: hvis du har flere end 4 bestillinger, så bland dej til 4 brød ad gangen (2 kg mel). Start den anden portion 30 minutter efter den første, så du ikke skal folde begge portioner samtidig.*

Dag 7 · Lørdag: bag, pak i poser, få betaling

Dagens opgave: bag, lad brødene køle af, pak dem i poser, og aflever de første brød, du får betaling for.

Hvorfor: nu sker det. Med dit første salg går du fra hjemmebager til bageriejer.

Tidsforbrug: cirka 2 timers aktivt arbejde til 4 til 6 brød plus afkøling.

- [ ] Kl. 7: forvarm ovnen til 260 °C med støbejernsgryden med låg i ovnen
- [ ] Bag: 20 minutter med låg ved 245 °C, derefter 20 til 25 minutter uden låg ved 230 °C
  Tjek kernetemperaturen: 96 til 99 °C
- [ ] Lad brødene køle af på en rist i mindst 2 timer, før du pakker dem i poser
- [ ] Pak i poser, sæt etiketter på, skriv datoen under »Bagt den«, og bind mærkesedlen fast med snor
- [ ] Stil dit bord frem med prisskiltet
- [ ] Aflever hvert brød med et smil og et »nyd det med smør!«
- [ ] Tag imod betaling, og sig tak
- [ ] Stil spørgsmålet om fredagslisten: »Skal jeg gemme et til dig hver uge?«
- [ ] Tag et billede af dit første solgte brød

Du er færdig, når: du har fået pengene for dit første solgte brød via MobilePay eller PayPal eller har dem kontant i hånden. Tillykke, bager.



Dag 7: det allerførste solgte brød bliver hentet ved hoveddøren.

Overblik over din uge

Dag	Opgave	Tid	Færdig
1	Skriv din liste med 15 navne	20 min.	
2	Giv dit bageri et navn	20 min.	
3	Fastlæg din pris og betalingsform	25 min.	
4	Send dine beskeder	30 min.	
5	Køb ind, udskriv, del opslag	45 min.	
6	Fredag: fodr, bland, fold, form	20 min. aktivt arbejde	
7	Lørdag: bag, pak i poser, få betaling	2 t. aktivt arbejde	

Hvad sker der nu?

I næste uge gentager du blot dag 5 til 7 og følger uge 2 i planen for de første 4 uger i Startpakken til naboerne. Send en takkebesked til hver kunde om søndagen, føj alle, der siger »ja«, til din fredagsliste, og begynd at arbejde dig op mod 12 brød hver lørdag.

Og send os endelig billedet af dit første solgte brød. Det er ugens bedste mail for os.