Klasse 1 · Bag dit første brød sammen med mig – arbejdsark

Dine videoklasser ligger i medlemsområdet (de kommer snart, og du får en e-mail, så snart hver enkelt er klar). Udskriv dette ark, før du starter videoen, hav en kuglepen ved hånden, og udfyld det undervejs.

Det skal du gøre

I denne klasse bager vi grundbrødet sammen fra start til slut, i normalt tempo, hvor det er vigtigt, og i øget tempo, hvor vi bare venter. Du ser, hvordan en aktiv surdej ser ud, hvordan dejen skal føles efter hver omgang foldninger, hvordan du kan se, at den første hævning er færdig, hvordan du former et rundt brød med en stram overflade, og hvordan du snitter og bager det i en støbejernsgryde med låg. Til sidst har du dit eget brød, som køler af på risten.

Det skal du forberede

- [ ] Din surdej, fodret 4 til 8 timer før klassen, hævet til dobbelt størrelse, med hvælvet top og bobler. 500 g hvedemel (manitoba) (eller 450 g hvedemel (manitoba) + 50 g fuldkornshvedemel)
- [ ] 350 g vand på ca. 27 °C
- [ ] 100 g aktiv surdej
- [ ] 10 g salt
- [ ] Køkkenvægt, stor skål, dejskraber, fugtigt viskestykke
- [ ] Hævekurv (eller en skål foret med et meldrysset viskestykke)
- [ ] Støbejernsgryde med låg, grillhandsker, et barberblad eller en skarp kniv til at snitte med
- [ ] Termometer med hurtig aflæsning
- [ ] Dette ark og en kuglepen

Tjekliste over de vigtigste trin

- [ ] Flydetest: en skefuld surdej flyder i vand
- [ ] Autolyse: mel og vand hviler i 30 minutter, før surdejen tilsættes
- [ ] Saltet tilsættes, og dejen føles glat igen, når du har klemt den sammen et par gange
- [ ] 1. omgang foldninger: ujævn og klistret (det er normalt)
- [ ] 4. omgang foldninger: glattere, mere elastisk og holder formen et øjeblik
- [ ] Første hævning er færdig: dejen er vokset 50 til 75 %, har hvælvede kanter og bobler på siderne.
- [ ] Forform dejen, og lad den hvile på bordet i 20 minutter
- [ ] Endelig formning: stram overflade, samlingen opad i hævekurven
- [ ] Koldhævning i køleskabet natten over (10 til 16 timer)
- [ ] Trykprøve før bagning: dejen retter sig langsomt ud igen
- [ ] Snit: ét sikkert snit, ca. 0,5 cm (6 mm) dybt
- [ ] Bagning: 20 minutter med låg ved 245 °C, 20 til 25 minutter uden låg ved 230 °C. Kernetemperatur 96 til 99 °C

- [ ] Lad brødet køle af i mindst 2 timer, før du skærer i det

Mine noter

Trin	Starttidspunkt	Temperatur i køkkenet	Det lagde jeg mærke ti
Surdej fodret			
Blanding + autolyse			
Salt tilsat			
1. omgang foldninger			
2. omgang foldninger			
3. omgang foldninger			
4. omgang foldninger			
Første hævning færdig			
Formet, sat i køleskabet			
Ind i ovnen			
Ud af ovnen (temperatur)			
Første skive			

Det vil jeg gøre på samme måde næste gang: _____

Det vil jeg ændre næste gang: _____

Klasse 2 · Sæt prisen og sælg – arbejdsark

Det skal du gøre

I denne klasse sætter vi os ved mit køkkenbord og gør dit brød til en rigtig lille forretning. Sammen beregner vi dine faktiske omkostninger pr. brød, placerer hvert brød på pristrinnene 60 / 75 / 95 kr., planlægger en lørdagsbagning med 12 brød, gør dine etiketter og dit prisskilt klar og skriver din første salgsbesked til listen med 15 navne. Når du er færdig, har du fastlagt dine priser og har din første besked klar til at sende.

Det skal du forberede

- [ ] Din kvittering for melet (eller prisen pr. pose og posens vægt)
- [ ] De brød, du gerne vil sælge først (ét klassisk brød er rigeligt til at begynde med) Din liste
- [ ] med 15 navne fra Startpakken til naboerne (eller en tom liste) Navnet på dit bageri (eller 3
- [ ] navne at vælge imellem)
- [ ] Din telefon med MobilePay eller PayPal klar til brug
- [ ] En lommeregner, dette ark og en kuglepen

Tjekliste over de vigtigste trin

- [ ] Kostpris pr. brød: klassisk ca. 9,50 kr. i ingredienser
- [ ] Emballage pr. brød: ca. 2,50 kr. (pose, etiket, snor)
- [ ] Pris fra prisstigen, aldrig »kostpris × 2«: enkelt 60 kr., klassisk 75 kr., special 95 kr. Tjek:
- [ ] prisen er mindst 5 × ingrediensprisen for de klassiske
- [ ] Dit lørdagsregnestykke: 12 brød × 75 kr. = 900 kr.
- [ ] Din måned: ca. 3.400 kr. fra én bagning om ugen
- [ ] Teksten til etiketten efter Fødevarestyrelsens regler, kopieret præcist
- [ ] Prisskilt og menukort printet fra Etiketstudiet
- [ ] Din lanceringsbesked skrevet og gjort personlig
- [ ] Dine første 3 beskeder sendt (ja, under klassen)
- [ ] Spørgsmålet om fredagslisten klar til dine første købere

Mine tal

Brød	Udgift til råvarer	Emballage	Faktisk udgift	Pris	Jeg beholder
Klassisk rundt landbrød	9,37 kr.	2,34 kr.	11,72 kr.	75 kr.	61,93 kr.

Min plan for den første lørdag

Udstyr	Mit svar
Bageriets navn	
Bagedato	
Planlagt antal brød	
Sted og tidspunkt for afhentning	
Sådan får jeg betaling	
De første 3 personer, jeg vil skrive til	
Lørdagens omsætning, hvis jeg sælger det hele	

Min første salgsbesked (første udkast): _____

Én ting, jeg vil gøre inden for 24 timer efter denne klasse: _____