

SURDEJSFORMLEN

Modul 3 · 30+ opskrifter på surdejsbrød, du kan sælge

Sådan bruger du opskrifterne

Her er hemmeligheden, der gør hele modulet nemt: Du ved allerede, hvordan du bager hvert eneste brød i det. Hver opskrift nedenfor er en variation af grundbrødet fra Modul 2. Samme Dolly, samme rytme, samme tidsplan fra fredag til lørdag. Det er kun nogle få ting, der ændrer sig: melblandingen, vandet, lidt ekstra ingredienser og nogle gange formen.

Så hver opskrift fortæller dig tre ting helt tydeligt. Hvad der er anderledes. Hvornår du skal tilsætte det. Og hvad det koster dig, og hvad du kan sælge det for. Resten er »grundbrødet, trin N«, og de trin kan du udenad efter din tredje bagning.

Trinnene til grundbrødet – et hurtigt overblik

Hav listen ved hånden. Hver opskrift henviser til trinnenes numre.

Før trin 1 kommer **morgenfodringen**: Fodr Dolly i forholdet 1:1:1 fredag kl. 8, så hun er på sit højeste omkring kl. 16, når dejen skal blandes.

1. **Bland (og lad dejen hvile til autolyse)** (kl. 16). Kun mel og vand, og hold 20 g af vandet tilbage. Lad dejen hvile i 30 minutter.
2. **Tilsæt surdejen, derefter saltet.** Tryk surdejen ned i dejen med fingerspidserne, og klem derefter saltet ind sammen med det vand, du tog fra.
3. **Stræk og fold.** 4 sæt med 30 minutters mellemrum. Tilsæt fyld under det 2. sæt.
4. **Første hævning.** Til dejen er vokset 50–75 %, cirka 4–6 timer ved 24 °C.
5. **Forform, og lad dejen hvile på bordet.** Form dejen løst til en kugle, og lad den hvile utildækket i 20 minutter.
6. **Form dejen færdig.** Form den stramt til et rundt eller ovalt brød, og læg den med samlingen opad i hævekurven drysset med mel.
7. **Koldhæv.** Tildækket i køleskabet i 10–16 timer.
8. **Snit, og bag.** Støbejernsgryden med låg forvarmes til 260 °C; bag i 20 minutter med låg ved 245 °C; bag i 20–25 minutter uden låg ved 230 °C; kernetemperatur 96–99 °C.
9. **Afkøl.** Mindst 2 timer, før du skærer brødet eller lægger det i en pose.

Sådan læser du tabellen over omkostninger & priser

Hver opskrift slutter med den samme tabel, så du altid kender dine tal, før du deler en brødliste. Her er et par ting, du skal vide:

- **Mel og ekstra ingredienser** er prissat ud fra faktiske priser i amerikanske supermarkeder (november 2026). Hvedemel (manitoba) koster 8,00 kr. pr. kg i en pose på 2,27 kg og 6,50 kr. pr. kg, hvis du køber en pose på 11,34 kg, så økonomien bliver kun bedre, efterhånden som dit bageri vokser.
- **Surdej (med fodring)** er de 100 g Dolly, der kommer i dejen, plus det mel, du brugte til at fodre hende. Jeg regner med 1,50 kr. pr. brød.
- **Ovnforbrug** er udgiften til strøm eller gas. Et grydebrød regnes til 3,00 kr. (halvdelen af en times bagning med to støbejernsgryder med låg i ovnen). Formbrød bages fire ad gangen ved en lavere temperatur, så de regnes til 1,50 kr.
- **Emballage** koster 2,50 kr. pr. brød: pose, etiket og snor. Det er valgfrit, og når en fast kunde tager sin egen brødpose med, beholder du de 2,50 kr.
- **Salgspris følger pristrinnene: Basisbrød 60 kr. · Klassisk brød 75 kr. · Specialbrød 95 kr., med ekstra fine** specialbrød til 80–105 kr. Vi sætter aldrig prisen til »omkostninger × 2«. Et klassisk brød, der koster 9,50 kr. at bage, sælges for 75 kr.
- **Du beholder** salgsprisen minus udgifterne til ingredienser og emballage. Det er dine penge for brødet.

I Canada, Storbritannien og Australien fungerer pristrinnene også godt. Hver tabel over omkostninger og priser viser beløbene i kr. Ingrediensomkostningerne er omregnet fra amerikanske priser, og salgspriserne følger de lokale pristrin fra Modul 6 (klassisk brød: 75 kr.). Tjek priserne i din egen by med metoden på 10 minutter i Modul 6 for at finjustere.

Hvornår du tilsætter ekstra ingredienser

Ost, oliven, frugt, nødder, frø, chokolade: De skal alle i under **2. omgang stræk og fold**. På det tidspunkt er glutennetværket begyndt at udvikle sig, så dejen kan holde på dem uden at revne, og du har stadig to omgange tilbage til at fordele dem jævnt.

Sådan gør du. Gør hænderne våde, stræk dejen fladt ud i beholderen, fordel halvdelen af de ekstra ingredienser ovenpå, fold dejen i tre, fordel resten, og fold igen. Færdig. Dup våde ingredienser tørre først (oliven, jalapeños, udblødte rosiner), så de ikke tilfører ekstra vand.

Krydderurter, krydderier og honning tilsættes som regel, når du blander dejen, fordi de skal fordeles i hele dejen. Det står i hver opskrift, hvad du skal gøre.

Gang med 4 til bagedagen

Når du bager om lørdagen, blander du dej til 4 brød ad gangen, altså 2 kg mel. Gang alle ingredienser med 4, også de ekstra ingredienser, og bland det hele i én stor beholder (en fødevaregodkendt beholder på 11,4 liter med låg er perfekt).

- Giv Dolly en større morgenmad fredag morgen, så du har mindst 400 g aktiv surdej kl. 16 og lidt tilovers til at holde hende i gang.
- Del dejen efter vægt ved forformningen (grundbrødet, trin 5). Med en vægt får alle brød samme størrelse, og samme størrelse betyder samme pris og samme bagetid.
- Der er plads til 2 støbejernsgryder med låg i én ovn, så hver omgang med 2 brød tager cirka 45 minutter. Formbrød (sandwichbrød, fuldkornshvedebrød med honning) bages 4 ad gangen, og sådan når du op på 20 brød i én almindelig ovn.

Hele tidsplanen for bagedagen finder du i Modul 7.

Opskriftsoversigt

Brug tabellen til at planlægge dit udvalg. Start med 2 eller 3 hverdagsbrød til dine faste kunder, tilføj så et specialbrød hver uge, og læg mærke til, hvilket brød naboerne spørger efter igen.

#	Opskrift	Pristrin	Pris	Sværhedsgrad	Bedst til
1	Klassisk rundt landbrød	Hverdagsbrød	75 kr.	Let	Faste kunder
2	Ovalt landbrød	Hverdagsbrød	75 kr.	Let	Faste kunder
3	Blødt sandwichbrød	Hverdagsbrød	60 kr.	Let	Faste kunder
4	Sandwichbrød med fuldkornshvede og honning	Hverdagsbrød	60 kr.	Let	Faste kunder
5	Landbrød med 50 % fuldkornshvedemel	Hverdagsbrød	75 kr.	Middel	Faste kunder
6	Fuldkornshvedebrød med frø	Hverdagsbrød	80 kr.	Middel	Faste kunder
7	Rustikt lyst brød med rug	Hverdagsbrød	75 kr.	Middel	Faste kunder
8	Landbrød med spelt	Hverdagsbrød	80 kr.	Middel	Weekender
9	Surdejsflutes (2 stk.)	Hverdagsbrød	60 kr.	Svær	Fester
10	Kuvertbrød – 12 stk.	Hverdagsbrød	80 kr. / 12 stk.	Let	Fester
11	Surdejsciabatta (2 stk.)	Hverdagsbrød	65 kr.	Svær	Weekender
12	Havrebrød med honning	Hverdagsbrød	75 kr.	Let	Faste kunder
13	Tranebær og valnødder	Specialbrød	95 kr.	Middel	Gaver
14	Jalapeño og cheddar	Specialbrød	95 kr.	Middel	Weekender
15	Kanel og rosiner	Specialbrød	85 kr.	Middel	Weekender
16	Rosmarin og oliven	Specialbrød	95 kr.	Middel	Fester
17	Focaccia med rosmarin og havsalt	Specialbrød	95 kr.	Let	Fester
18	Hvidløg og parmesan	Specialbrød	95 kr.	Middel	Weekender
19	Ristet hvidløg & krydderurter	Specialbrød	85 kr.	Middel	Weekender
20	Rundbrød med bageldrys	Specialbrød	85 kr.	Let	Weekender
21	Soltørrede tomater & basilikum	Specialbrød	95 kr.	Middel	Fester
22	Chokolade og kirsebær	Specialbrød	100 kr.	Middel	Gaver
23	Dobbelt chokolade	Specialbrød	100 kr.	Middel	Gaver

#	Opskrift	Pristrin	Pris	Sværhedsgrad	Bedst til
24	Citron og blåbær	Specialbrød	95 kr.	Middel	Weekender
25	Cheddar og purløg	Specialbrød	95 kr.	Middel	Weekender
26	Figner & valnødder	Specialbrød	100 kr.	Middel	Gaver
27	Kalamataoliven & feta	Specialbrød	100 kr.	Middel	Fester
28	Gyldent frøbrød med gurkemeje	Specialbrød	85 kr.	Middel	Faste kunder
29	Græskarformet brød med græskarkrydderi (kanel, ingefær, muskatnød og nelliker)	Sæson & fest	100 kr.	Svær	Gaver
30	Krans af brydebrød med hvidløg og krydderurter	Sæson & fest	105 kr.	Svær	Fester
31	Sæt med surdejspizzadej (4 dejkugler)	Sæson & fest	80 kr.	Let	Fester
32	Kiks af overskudssurdej (pose)	Sæson & fest	55 kr.	Let	Gaver

> *Sarahs tip: På mit første menukort stod der præcis tre ting: det klassiske runde landbrød, det bløde sandwichbrød og ét specialbrød, som skiftede hver uge. Tre valgmuligheder er rigeligt. Folk elsker et kort menukort, og du vil elske en rolig lørdag.*