

SURDEJSFORMLEN

Modul 1 · Din surdej fra bunden

Lær din surdej at kende

Hvert eneste brød, du kommer til at sælge, begynder her i et glas på dit køkkenbord.

En surdej er ganske enkelt mel og vand, der har fået lov til at gære. Melet indeholder allerede vildgær og mælkesyrebakterier, og der er flere i luften i dit køkken og på dine hænder. Når du blander mel og vand og fodrer blandingen hver dag, vågner de små organismer, formerer sig og danner et stabilt lille fællesskab. Gæren danner den gas, der får dit brød til at hæve. Bakterierne giver den milde syrlige smag og hjælper brødet med at holde sig frisk længere.

Du behøver ikke købe noget særligt. Du behøver hverken druer, ananasjuice eller en surdej fra nogens bedstemor (selvom det også er dejligt). Du skal bruge:

- Et rent glas på 1 liter med et løst låg
- Din digitale køkkenvægt
- Hvedemel (manitoba) og fuldkornshvedemel
- Vand på cirka 26–27 °C, der føles lunkent mod håndleddet En elastik eller et stykke tape til
- at markere højden
- En ske eller en lille dejspatel

Og cirka fem minutter om dagen.



Klar til dag 1: et rent glas, min køkkenvægt, to slags mel og en elastik til at markere højden.

Dolly-metoden med én sætning

Lige meget surdej, mel og vand efter vægt (1:1:1), fodret hver dag ved en lun stuetemperatur, med 50/50 hvedemel (manitoba) og fuldkornshvedemel i den første uge, derefter hvedemel (manitoba), indtil surdejen fordobler sin størrelse på 4 til 8 timer.

Det er hele metoden. Resten er bare detaljerne om, hvad du kan forvente hver dag, så intet kommer bag på dig.

Hvorfor 1:1:1 efter vægt

Når du vejer af, bliver hver fodring ens, og ens fodringer giver en forudsigelig surdej. Hvis du beholder 50 g surdej og tilsætter 50 g mel og 50 g vand, har du altid 150 g i glasset, og surdejen har altid et vandindhold på 100 % (lige meget mel og vand). Det giver en mellemtyk dej, som en tyk pandekagedej, der er nem at aflæse: Du kan se boblerne, se den hæve og se, hvornår den har nået sit højeste punkt.

Hvorfor fuldkornshvedemel i starten

Fuldkornshvedemel indeholder stadig klid og kim, som har mere vildgær, flere bakterier og flere mineraler end hvidt mel. Det giver en helt ny surdej en god start. Når fællesskabet er etableret (omkring dag 8), skifter du til hvedemel (manitoba), så Dolly bliver mildere, mere forudsigelig og passer til melet i din dej.

Derfor betyder temperaturen så meget

Gær og bakterier minder meget om os: De trives bedst ved 22–26 °C. Ved 20 °C tager alting ganske enkelt længere tid. Ved 27 °C går det hurtigt. Hvis dit køkken er køligt, skal du ikke bekymre dig – i afsnittet om fejlfinding nedenfor finder du nemme løsninger til at holde surdejen lun. Brug lunkent vand (26–27 °C) til hver fodring, så er du allerede godt på vej.

Din daglige fodring trin for trin

Det er det her, »at fodre« betyder hver dag fra dag 3. Når du har gjort det to gange, tager det to minutter.

1. Stil en ren, lille skål (eller et andet glas) på vægten, og tryk på »tara«, så vægten viser nul.
2. Flyt 50 g surdej fra dit glas over med en ske. Resten er overskudssurdej.
3. Tilsæt 50 g mel (dagens melblanding).
4. Tilsæt 50 g lunkent vand.
5. Rør kraftigt i 20 sekunder, til der ikke er mere tørt mel. Skrab siderne rene.
6. Kom surdejen tilbage i glasset (eller behold den i det glas, du blandede i), jævn overfladen, læg låget løst på, og flyt elastikken op til blandingens overkant.
7. Skriv tidspunktet og stuetemperaturen i din surdejsdagbog.

> *Sarahs tip: Jeg har et glas med færdigblandet »Dolly-mad« på hylden: 1 kg hvedemel (manitoba) og 1 kg fuldkornshvedemel rystet sammen. I den første uge tager jeg bare fra glasset. Så slipper jeg for at veje to slags mel af hver morgen.*

De 14 dage

Her er hele planen. De fleste dage er der én fodring. Fra dag 8 fodrer du to gange om dagen, morgen og aften, og det tager stadig kun cirka fem minutter i alt.

Dag	Det gør du	Det vil du se	Tid
1	Bland 25 g hvedemel (manitoba) + 25 g fuldkornshvedemel + 50 g lunkent vand i glasset. Rør godt, læg låget løst på, og markér højden.	En tyk, glat masse. Intet sker endnu, og det er helt, som det skal være.	5 min
2	Rør blot i den en eller to gange. Ingen fodring.	Måske er der et par bittesmå bobler på overfladen eller langs siderne. Den kan lugte af vådt mel.	1 min
3	Første fodring: behold 50 g, tilsæt 50 g melblanding (50/50) + 50 g vand.	Ofte kommer der pludselig masser af bobler og en kraftig hævning med en sær lugt af ost eller »gamle sokker«. Sjovt, men det er endnu ikke gæren, der arbejder.	3 min
4	Fodr på samme måde (50 : 50 : 50, melblanding).	Ofte bliver der stille: færre bobler og kun lidt hævning. Det er den velkendte stille fase. Helt normalt.	3 min
5	Fodr på samme måde.	Stadig rolig. Lugter surt, måske lidt af eddike. Et par små bobler.	3 min
6	Fodr på samme måde.	Små bobler dukker op igen i hele glasset. Duften bliver renere og mere syrlig.	3 min
7	Fodr på samme måde.	Tydelig hævning, cirka 25–50 % inden for 12 timer. Nu er du over det værste.	3 min
8	Begynd at fodre to gange om dagen (morgen og aften). Mel: 40 g hvedemel (manitoba) + 10 g fuldkornshvedemel pr. fodring.	Hæver 50–75 % mellem fodringerne. Boblerne er større, og overfladen begynder at hvælve sig.	5 min (2 fodringer)
9	To gange om dagen, samme mel som på dag 8.	Duften begynder at minde om yoghurt og grønt æble.	5 min
10	To gange om dagen, samme mel.	Næsten fordoblet på 8–12 timer. Et net af bobler langs glassets side.	5 min
11	To gange om dagen, nu kun 50 g hvedemel (manitoba).	Hæver og falder på en forudsigelig måde. Du begynder at »vide«, hvornår den når sit højdepunkt.	5 min
12	To gange om dagen, hvedemel (manitoba).	Fordobler størrelsen på cirka 6–10 timer. Overfladen er hvælvet på højdepunktet, hvorefter surdejen falder lidt sammen og efterlader striber på glasset.	5 min

Dag	Det gør du	Det vil du se	Tid
13	To gange om dagen, hvedemel (manitoba). Prøv flydetesten på højdepunktet (se nedenfor).	Fordobler størrelsen på cirka 5–8 timer. Dufter sødt og syrligt som yoghurt naturel.	5 min
14	To gange om dagen, hvedemel (manitoba). Se efter tegnene på, at den er »klar«. Giv din surdej et navn.	Fordobler størrelsen på 4–8 timer ved tre fodringer i træk. Du har en surdej, du kan bage med.	5 min



Dag 1: bare en tyk grød og en elastik. Det ser ikke ud af meget endnu, og det behøver det heller ikke.

Dag 1 til 3: surdejen vågner

På dag 1 ligner blandingen tapetklister. Stil den et sted uden direkte sol, helst hvor temperaturen holder sig på 22–26 °C. En køkkenhylde et stykke fra vinduet er perfekt.

Omkring dag 2 eller 3 hæver mange surdeje voldsomt og lugter mærkeligt, nogle gange af ost, andre gange af en sportstaske. Det skyldes en gruppe bakterier (ikke den gær, du gerne vil have), som trives helt i begyndelsen og danner en masse gas. Nyd synet, fortsæt med at fodre efter planen, og husk, at denne tidlige aktivitet altid falder til ro, efterhånden som surdejen bliver mere sur.



Dag 3: masser af bobler og en overraskende hævning. Spændende, men det er de første bakterier, der viser sig frem, endnu ikke gæren.

Dag 4 til 7: den stille fase

Det er her, de fleste går i panik, men det gør du ikke, for du ved, at det kommer.

Efterhånden som surdejen bliver mere sur, dør de første bakterier, og der bliver stille i glasset. Ingen hævning, få bobler. Under overfladen skaber syren det perfekte hjem for vildgæren og de gode mælkesyrebakterier. De formerer sig, de gør bare ikke meget væsen af sig endnu.

Fortsæt med at fodre én gang om dagen, helst på samme tidspunkt, og hold surdejen varm. På dag 6 eller 7 vil du se fine bobler i hele glasset, og surdejen begynder for alvor at hæve.



Dag 5: den stille fase. Et par små bobler og næsten ingen hævning. Fortsæt, det går præcis, som det skal.

> ***Sarahs tip: Da Dolly var i sin stille fase, tilsatte jeg 1 tsk rugmel ved fodringen på dag 5 og dag 6. Rug er en godbid for vildgær. Det er valgfrit, men det forkorter ofte den stille fase.***

Dag 8 til 14: surdejen bliver stærkere

Fra dag 8 fodrer du to gange om dagen med cirka 12 timers mellemrum. Til morgenkaffen og efter aftensmaden fungerer godt. Hyppigere fodring forhindrer, at surdejen bliver for sulten og for sur, så gæren bliver stærkere og surdejen mere stabil.

Du går også gradvist over til hvedemel (manitoba): mest hvedemel (manitoba) på dag 8 til 10 og derefter kun hvedemel (manitoba) fra dag 11. Din surdej bliver hvidere og dufter mildere og sødere.

Hold øje med elastikken. Hver dag hæver surdejen lidt højere og lidt hurtigere.



Dag 10: næsten fordoblet i løbet af natten med et fint, kniplingsagtigt net af bobler langs glasset.

Sådan ser »klar« ud

Din surdej er klar til at bage med, når den viser alle disse tegn:

- **Den fordobler størrelsen (eller mere) på 4 til 8 timer** efter en fodring i forholdet 1:1:1 ved 22–26 °C.
- **Den gør det ved tre fodringer i træk. Det afgørende er, at den gør det hver gang.**
- **Overfladen er hvælvet på højdepunktet, ikke flad eller faldet sammen.**
- **Den er fuld af bobler**: store øverst, små hele vejen igennem og et net af bobler langs glassets sider.
- **Den dufter behageligt**: af yoghurt, grønt æble, lidt af øl eller af et bageri med friskbagt brød. Syrligt, aldrig skarpt.
- **Konsistensen er luftig og elastisk.** Når du stikker en ske i og trækker den op, følger surdejen med i bløde tråde som et spind, ligesom en skumfidus.



Klar: mere end fordoblet, hvælvet overflade og bobler hele vejen op langs glasset. Nu er det tid til at bage.



En skefuld surdej på højdepunktet: let, elastisk og fuld af luft.

Flydetesten (en ekstra kontrol)

Når surdejen er på sit højdepunkt, lader du en lille skefuld falde ned i et glas vand ved stuetemperatur. Hvis den flyder, er den fuld af gas og klar. Hvis den synker, kan det være før eller efter højdepunktet, så prøv igen om en time eller efter næste fodring.

Se flydetesten som en sjov ekstra kontrol, ikke som den endelige afgørelse. Surdeje på fuldkornsmel og rugmel synker nogle gange, selv om de er fuldt aktive. Det vigtigste tegn er, at surdejen fordobler størrelsen på 4 til 8 timer.



Flydetesten: en skefuld Dolly på højdepunktet flyder i et glas vand.

Hvad hvis den ikke er klar på dag 14?

Så bliver den klar på dag 16 eller dag 19. Det er helt normalt, især i et køligt køkken eller med mel af et andet mærke. Fortsæt med at fodre to gange om dagen, hold surdejen varm, og se efter tegnene. En surdej, der tager tre uger, giver præcis det samme brød som en, der tog ti dage.

Giv din surdej et navn

Alle surdeje fortjener et navn. Det lyder fjollet, indtil du gør det, og så forstår du det. Du skal fodre det her lille glas hver uge i årevis. Kunderne vil spørge til det. Min hedder

Dolly (ja, opkaldt efter Dolly Parton, for hun hæver sig over enhver udfordring).

Nogle navne, mine kursister har delt: Clint Yeastwood, Bread Pitt, Doughlores, Sir Loaf-a-Lot, Rise Witherspoon, Prinsesse Krumme, Bobler og ganske enkelt »Bedstemor«, opkaldt efter den, der lærte dem at bage.

Skriv din surdejs navn på glasset med en tusch og øverst i din surdejsdagbog. Når du begynder at sælge, er det en fin sætning til etiketten eller dit første salgsopslag: »Bagt med Doughlores, min 2 år gamle surdej.«

Pasning af din surdej: to rutiner

Når din surdej er klar, vælger du, hvordan du vil passe den. Vælg den rutine, der passer til, hvor tit du bager.

Rutine A: surdej på køkkenbordet (når du bager flere gange om ugen)

Lad glasset stå på køkkenbordet, og fodr i forholdet 1:1:1 én eller to gange om dagen, som på dag 11 til 14. Det er den nemmeste måde at holde en surdej stærk på, og det fungerer godt, mens du øver dig på dine første brød.

Rutine B: surdej i køleskabet (når du bager én gang om ugen, min favorit)

Sådan passer jeg Dolly. Hun bor i køleskabet hele ugen og behøver først rigtig opmærksomhed fra onsdag aften.

1. **Lørdag efter bagningen:** fodr din surdej i forholdet 1:1:1 (for eksempel 50 g surdej + 50 g mel + 50 g vand). Lad den stå på køkkenbordet i 1 til 2 timer, til du ser de første bobler, og sæt den så i køleskabet med låget på.
2. **I løbet af ugen:** gør ingenting. Din surdej sover ved 3–4 °C. Den har det helt fint.
3. **Onsdag aften (2 dage før du blander dejen om fredagen): tag den ud, behold 50 g, og fodr** i forholdet 1:1:1 med lunkent vand. Lad den stå på køkkenbordet.
4. **Torsdag morgen og torsdag aften:** fodr i forholdet 1:1:1. Ved fodringen torsdag aften bør den igen fordoble sig inden for den sædvanlige tid.
5. **Fredag kl. 8:** fodringen til bagedagen. Fodr med nok til, at du har den mængde, dejen kræver, plus 50 g til at gemme (se tabellen nedenfor). Kl. 16 er surdejen på sit højeste og klar til grundbrødet.



Dollys plads i mit køleskab med datoen for hendes seneste fodring skrevet på et stykke tape.

Så meget skal du fodre med fredag morgen

Til grundbrødet skal du bruge 100 g aktiv surdej pr. brød og lidt til at gemme. Fodr altid i forholdet 1:1:1.

Brød, du bager	Surdej, du skal bruge	Fodring fredag kl. 8 (surdej + mel + vand)	I alt i glasset
1	100 g	50 g + 50 g + 50 g	150 g
2	200 g	85 g + 85 g + 85 g	255 g
4	400 g	150 g + 150 g + 150 g	450 g
8	800 g	300 g + 300 g + 300 g	900 g
12	1,200 g	420 g + 420 g + 420 g	1,260 g

Til 8 eller 12 brød skal du bruge en større beholder (en bøtte på 1,9 til 3,8 liter), så surdejen har plads til at fordoble sig. Hvis du skal have 420 g surdej fredag morgen, skal du bare fodre en større mængde torsdag aften: for eksempel 150 g surdej + 150 g mel + 150 g vand.

> *Sarahs tip: Gem 50 g hver fredag, før du blander dejen. Det er næste uges Dolly. Jeg lærte det på den hårde måde den fredag, hvor jeg brugte hvert eneste gram i min*

> *dej. (Hun kom i gang igen: Jeg skrabede glasset, fodrede resterne, og hun boblede om søndagen.)*

Skal du ud at rejse?

En godt fodret surdej kan sagtens stå i køleskabet i 2 til 3 uger uden fodring. Skal du være væk længere, så fodr den, lad den stå i 1 time, og stil den bagerst i køleskabet. Når du kommer hjem, kan den have brug for to eller tre fodringer på køkkenbordet for at komme helt i gang igen. Du kan også tørre lidt som reserve: Smør et tyndt lag aktiv surdej ud på bagepapir, lad det tørre helt i en dag eller to, smuldr det ned i en pose med lynlås, og opbevar den i et køligt skab. For at vække surdejen igen skal du lægge 10 g flager i blød i 20 g vand og derefter fodre dagligt i forholdet 1:1:1.

Overskudssurdej: intet går til spilde

Hver gang du fodrer, tager du noget surdej fra. Det er overskudssurdejen. Fra dag 3 til 7 er surdejen stadig en ung, ustabil blanding, så læg den tidlige overskudssurdej i komposten eller skraldespanden. Fra dag 8 er din overskudssurdej en god, mild og syrlig surdej, som du kan gemme.

Hav et »glas til overskudssurdej« i køleskabet. Kom mere i, hver gang du fodrer. Den holder sig i cirka 2 uger, og du kan røre i den, hver gang du fylder mere i.

Det kan du bruge den til:

- **Knækbrød med overskudssurdej (Opskrift 32).** Tynde, sprøde, krydrede knækbrød, som sælges for 55 kr. pr. pose. Overskudssurdej er stort set gratis, så det er det mest indbringende i hele dit sortiment. Det er min ekstravare, der udnytter resterne, og kunderne elsker at købe en pose med til deres ugentlige brød. **Pandekager eller vafler derhjemme.** Erstat noget af indholdet i din sædvanlige opskrift med cirka 2,5 dl overskudssurdej. **Pizzaaften.** En skefuld overskudssurdej giver smag til enhver dej.
- **Jævning.** Lidt overskudssurdej i supper og gryderetter virker som en opbagning.
-



Mit glas med overskudssurdej i køleskabet. Sidst på ugen bliver indholdet til en plade knækbrød.

Når surdejen driller

Surdej er taknemmelig at arbejde med. Næsten alle problemer kan løses med en af tre ting: varme, hyppigere fodring eller lidt fuldkornshvedemel eller rugmel. Sådan tolker du det, du ser.

Ingen bobler, ingen hævning

Hvornår det sker: typisk på dag 4 til 7, i den stille fase eller i et køligt køkken.

Det skal du gøre:

1. Tjek temperaturen der, hvor glasset står. Hvis den er under 21 °C, så flyt glasset til et varmere sted (se »Løsninger til et koldt køkken« nedenfor).
2. Brug vand på 26–27 °C ved hver fodring.
3. Tilsæt 1 tsk rugmel eller fuldkornshvedemel ved hver fodring i et par dage.
4. Fortsæt med at fodre efter planen. Spring ikke fodringer over, og fodr ikke oftere, selvom der er stille i den første uge: surdejen har brug for tid til at udvikle syre.
5. Giv den tid. Nogle surdeje vågner først på dag 9 eller 10.

Alkoholholdig væske (en grå eller brun væske på toppen)

Væsken på toppen er alkoholholdig. Alkoholen dannes af sultne gærceller og er tegn på, at din surdej er løbet tør for mad. Væsken er harmløs og meget almindelig, især i surdeje, der står i køleskabet.

Det skal du gøre: hæld væsken fra (for en mildere surdej), eller rør den i (for en mere syrlig surdej), og fodr derefter. Hvis der ofte kommer alkoholholdig væske på toppen, når surdejen står på køkkenbordet, skal du fodre lidt oftere eller bruge et større fodringsforhold, f.eks. 1:2:2 (50 g surdej + 100 g mel + 100 g vand), så maden rækker længere.



Et tyndt lag alkoholholdig væske på en sulten surdej. Hæld det fra, fodr, og efter et par timer bobler den igen.

Lugter af neglelakfjerner

Den skarpe lugt af acetone er endnu et signal om »jeg er sulten«. Gærcellerne har spist det hele og er stressede.

Det skal du gøre: fodr to gange om dagen i en dag eller to, eller brug et større fodringsforhold (1:2:2) ved et par fodringer. Inden for et døgn dufter den igen af yoghurt og æbler.

Lugter af ost, sure sokker eller meget surt

I den første uge er det helt normalt. Efter dag 10 betyder det som regel, at der går for lang tid mellem fodringerne, eller at køkkenet er varmt. Fodr til tiden, og prøv forholdet 1:2:2 i varmt vejr.

Skimmel eller ej?

Det er let at afgøre, når du ved, hvad du skal kigge efter.

Ikke skimmel, helt i orden:

- Grå, brun eller klar væske på toppen (alkoholholdig væske).
- En tør, skorpet hinde på toppen, hvor der er kommet luft til. Skrab den af, og fodr.
- Mørke striber fra fuldkornshvedemel eller rugmel.
- En flad, tynd, hvid hinde på overfladen (kaldes kahmgær). Skrab den af med en ske, tag dine 50 g fra surdejen nedenunder, og fodr i et rent glas.

Skimmel, begynd forfra i et nyt glas:

- Dunede, hævede pletter i enhver farve (hvide, grønne, blå, sorte).
- Lyserøde, orange eller røde striber eller pletter.

Hvis du ser rigtig skimmel, er det bedste at lægge surdejen i komposten, vaske glasset i varmt vand med opvaskemiddel og begynde forfra. Du kender allerede metoden, så anden gang går det hurtigere. Sådan forebygger du det: Brug altid en ren ske, tør glassets kant af efter fodring, og flyt surdejen over i et rent glas en gang om ugen.

For flydende

En surdej, der er tynd som suppe og ikke kan holde på boblerne, er som regel for varm, for sulten eller lavet med mel, der suger mindre vand.

Det skal du gøre: fodr med lidt mindre vand i et par dage (50 g surdej + 50 g mel + 40 g vand), eller tilsæt en skefuld fuldkornshvedemel. En tykkere surdej holder bedre på luften, så det er lettere at se, hvor meget den hæver.

Hæver og falder sammen, før du opdager det

Det er en stærk surdej i et varmt køkken. Den nåede sit højeste, mens du ikke kiggede. Du kan se striberne fra dens »højvandsmærke« på glasset over det nuværende niveau.

Det skal du gøre: det er faktisk et godt tegn. Brug et større fodringsforhold (1:2:2 eller endda 1:3:3) for at sænke tempoet, eller brug lidt køligere vand. Planlæg at bruge surdejen lidt tidligere på bagedagen.

Løsninger til et koldt køkken

Hvis temperaturen i dit køkken er under 21 °C, især om vinteren i Canada, Storbritannien eller det nordlige USA, så brug et af disse lune steder:

- **Ovnen med kun lyset tændt** og lågen lukket. Her er der ofte 26–29 °C. Tjek først med dit termometer, og sæt en huskeseddel på ovnlågen, så ingen forvarmer ovnen, mens Dolly står derinde.
- **Mikrobølgeovnen med et krus nykogt vand ved siden af glasset. Skift til nyt varmt vand** med få timers mellemrum.
- **Oven på køleskabet** eller tæt på (ikke oven på) et varmt apparat.
- **En lille køleboks** med surdejsglasset og et glas varmt vand i.
- **En varmemåtte til forspiring** (cirka 100 kr.) under et håndklæde med glasset ovenpå. Min
- favorit om vinteren. **Varmere vand** til fodringerne: 28–29 °C.

For varmt (køkkener om sommeren)

I et varmt køkken over 27 °C når din surdej hurtigt sit højeste og bliver hurtigt sulten. Brug et større fodringsforhold (1:3:3) med køligt vand, eller stil den i husets køligste hjørne. I meget varmt vejr kan du fodre den og sætte den i køleskabet 1 til 2 timer senere og så tage den ud den morgen, du skal bruge den.

Har du allerede en surdej? Sådan springer du frem

Hvis du har fået en surdej af en ven, har købt en eller har en, der har sovet i køleskabet, behøver du ikke begynde fra bunden. Tjek den over 3 dage.

1. **Dag 1:** tag 50 g af din surdej, og fodr i forholdet 1:1:1 med hvedemel (manitoba) og lunkent vand. Markér niveauet på glasset. Fodr igen 12 timer senere.
2. **Dag 2:** fodr to gange med 12 timers mellemrum. Notér, hvor lang tid den er om at fordoble sig.
3. **Dag 3:** hvis den fordobler sig på 4 til 8 timer ved tre fodringer i træk, er den klar. Gå direkte til Modul 2.

Hvis det går langsommere, så fortsæt med at fodre to gange om dagen i et par dage mere. Surdeje, der har stået i køleskabet i månedsvis, skal bare have lidt tid på køkkenbordet for at vågne helt op.

En tørret surdej eller en surdej fra et startsæt: følg den medfølgende vejledning for at opløse den i vand, og gå derefter over til at fodre den ligesom Dolly (1:1:1, to gange om dagen), indtil den består testen for, om den er bageklar.

En surdej med et andet vandindhold (for eksempel en fast surdej på 50 % eller en flydende på 125 %): det er helt fint. Begynd bare at fodre i forholdet 1:1:1 efter vægt. Efter to eller tre fodringer er surdejen på 100 %, og den kan bruges præcis som beskrevet i alle opskrifterne.

Din surdejsdagbog

Udskriv denne side, og udfyld én række pr. fodring. Efter 14 dage kan du se din surdejs personlighed på papiret: hvordan den reagerer på varme, på fuldkornshvedemel og på en sen fodring. Det er også første side i din notesbog til bagning.

Min surdejs navn: _____ Født den: _____

Dag	Dato	Tidspunkt for fodring	Surdej : mel : vand (g)	Meltype	Vandets temperatur	Rumtemperatur	Hævning (% eller mærke)	Tid til højdepunkt	Duft & noter
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8 · morgen									
8 · aften									
9 · morgen									
9 · aften									
10 · morgen									
10 · aften									
11 · morgen									
11 · aften									
12 · morgen									
12 · aften									
13 · morgen									
13 · aften									
14 · morgen									
14 · aften									

Min tjekliste for bageklar surdej

- [ ] Fordobler sin størrelse på 4 til 8 timer efter en fodring på 1:1:1 – har gjort
- [ ] det ved tre fodringer i træk
- [ ] Hvælvet top, når den er på sit højeste
- [ ] Bobler hele vejen igennem og langs glassets sider

- [ ] Dufter af yoghurt, æble eller et bageri med friskbagt brød – luftig,
- [ ] elastisk konsistens på en ske
- [ ] Flyder (bonus)
- [ ] Har et navn, som står på glasset

Når du kan sætte kryds i disse felter, kan du vende siden. På dag 15 bager du dit første brød.