

SURDEJSFORMLEN

Modul 2 · Grundbrødet

Ét brød, der lærer dig det hele

Det her er det brød, jeg har bagt flest gange. Det er det klassiske runde landbrød, mine kunder bestiller hver uge, det er brødet på mine billeder, og det er grundlaget for alle opskrifterne i dette kursus. Når der senere i en opskrift står »følg trin 1–9 i grundbrødet«, er det her, du skal slå op.

Grundbrødet har fire ingredienser. Det kræver cirka 15 minutters arbejde fordelt over en eftermiddag og aften samt 45 minutter lørdag morgen. Resten af tiden arbejder dejen selv.

Bag det tre gange, før du sælger det. Det første brød lærer dig trinene. Det andet lærer dig at læse dejen. Ved det tredje kender du dit køkken, din ovn og din surdej, og så begynder brødene at blive ens hver gang.

Grundformlen

Her er den i gram, dl og bagerprocenter.

Ingrediens	Bagerens %	Gram	dl og skemål (cirka)
Hvedemel (manitoba) (eller 450 g hvedemel (manitoba) + 50 g fuldkornshvedemel)	100 %	500 g	10 dl, fyldt i målet med en ske og strøget af
Vand, lunkent	70 %	350 g	3,5 dl
Aktiv surdej, på sit højeste	20 %	100 g	knap 1 dl
Fint havsalt	2 %	10 g	1¾ tsk
Samlet dejvægt	**192 %**	**960 g (ca.** 0,9 kg)	

Om dl-målene: Jeg angiver dem, så du kan forestille dig mængderne, men vej ingredienserne, når du bager. 2,5 dl mel kan veje alt fra 115 til 150 g, alt efter hvordan du fylder målet, og alene den forskel kan gøre en dej på 70 % til en på 60 % eller 80 %. Din køkkenvægt til 100 kr. er den bedste bagelærer, du nogensinde får.

Om vandindholdet: Vandet vejer 70 % af melets vægt. Din surdej tilfører yderligere 50 g mel og 50 g vand, så det samlede vandindhold er i virkeligheden 400 g vand ÷ 550 g mel, cirka 73 %. Det giver en blød, let klistret dej, der er nem at arbejde med i hånden og får en smuk, luftig og blank krumme, når den er bagt.

Om varianten med fuldkornshvedemel: Hvis du erstatter 50 g hvedemel (manitoba) med fuldkornshvedemel, får brødet en nøddeagtig smag og en lidt mørkere krumme. Fuldkornshvedemel suger lidt mere vand, så du kan tilsætte 5 til 10 g ekstra, hvis dejen føles fast. Mit bedst sælgende brød bages med denne variant på 450 + 50 g.

Omkostninger pr. brød: Cirka 2,00 kr. til hvedemel (manitoba), 0,50 kr. til fuldkornshvedemel, 0,00 kr. til salt og nogle få øre til at fodre din surdej. Rund op for det mel, du af og til drysser med, så lander du på 9,50 kr. **pr. brød, inklusive ingredienser.** Det sælges for 75 kr. Du finder hele tabellen over omkostninger & pris i Opskrift 1.

Tidsplanen med hævning natten over (fredag → lørdag)

Det her er min faste ugerytme. Dejen hæver fredag aften, sover i køleskabet natten over og bages som det første lørdag morgen. Friskbagt brød ved hoveddøren inden frokost.

Tiderne nedenfor gælder for et køkken på 24–26 °C. I et køligere køkken tager den første hævning ganske enkelt længere tid: form brødet senere fredag aften, eller bag det senere lørdag formiddag. Koldhævningen er fleksibel, og alt fra 10 til 16 timer er helt fint.

Tid	Trin	Aktiv arbejdstid
Fre. kl. 8.00	Fodr din surdej i forholdet 1:1:1 (se mængden i Modul 1).	2 min
Fre. kl. 15.45	Tjek, at din surdej er på sit højeste: dobbelt så stor, med hvælvet top og fuld af bobler.	1 min
fre. 16.00	**Trin 1 · Bland** mel + vand. Dæk til. Lad dejen hvile i 30 minutter (autolyse).	3 min
fre. 16.30	**Trin 2 · Tilsæt** surdejen og derefter saltet. Klem og fold dejen, til det hele er blandet. Første hævning begynder nu.	4 min.
fre. 17.00	**Trin 3 · 1. omgang foldninger**	1 min
fre. 17.30	2. omgang foldninger (tilsæt ekstra ingredienser her, hvis du bager specialbrød)	1 min
fre. 18.00	3. omgang foldninger	1 min
fre. 18.30	4. omgang foldninger. Lad derefter dejen stå tildækket i fred.	1 min
fre. 18.30 – 20.30 om aftenen	**Trin 4 · Første hævning** fortsætter. Tjek indimellem, hvor meget dejen er hævet.	0 min.
fre. ca. 20.30	Dejen er hævet 50–75 %. **Trin 5 · Forform dejen.** Lad den hvile på bordet i 20 min.	2 min
fre. ca. 20.50	**Trin 6 · Form dejen færdig. Læg den i hævekurven.**	3 min
fre. ca. 21.00	**Trin 7 · Koldhævning.** Tildækket i køleskabet.	1 min
lør. 6.00	Sæt støbejernsgryden med låg i ovnen. Forvarm til 260 °C i 45–60 min.	1 min
lør. 7.00	**Trin 8 · Snit og bag.** Med låg i 20 min. ved 245 °C.	3 min
lør. 7.20	Tag låget af. 20–25 min. ved 230 °C.	1 min
lør. ca. 7.45	Tag brødet ud af ovnen. Tjek, at kernetemperaturen er 96–99 °C.	1 min
lør. 7.45 – 9.45	**Trin 9 · Lad brødet køle af** i mindst 2 timer, før du skærer det ud eller lægger det i en pose.	0 min.

Hvis din uge ser anderledes ud

- **Bagning på hverdage:** Fodr din surdej kl. 7, inden du tager på arbejde, bland dejen, når du kommer hjem mellem kl. 15 og 17, og bag næste morgen, inden du tager på arbejde.
- **Bagning i dagtimerne:** Fodr surdejen kl. 22, bland dejen kl. 8, form den senest kl. 14, lad den koldhæve, og bag næste morgen.

- **Bag senere om lørdagen:** Det er helt fint. Lad dejen stå i køleskabet til kl. 9 eller 10. Hold dig bare inden for cirka 16 timer.

Før du går i gang: Gå efter en lun dej

Det mest nyttige tal i brødbagning, som ingen taler om, er selve dejens temperatur. Sigt efter en dejtemperatur på 24–26 °C lige efter blanding. En lun dej hæver i et forudsigeligt tempo, og det betyder, at din tidsplan holder.

Du styrer den med vandet:

Dit køkken	Vandtemperatur, du skal bruge
Køligt, 18–21 °C	29–32 °C
Behageligt, 21–24 °C	27–29 °C
Varmt, 24–27 °C	24 °C
Meget varmt, over 27 °C	18–21 °C, køligt vand fra hanen

Stik termometeret i dejen efter trin 2, og skriv temperaturen på dit bageskema. Efter tre bagninger ved du præcis, hvilken vandtemperatur der passer til dit køkken.

De 9 trin

Trin 1 · Blanding (og autolyse)

1. Stil en stor skål eller en gennemsigtig beholder med lige sider på vægten, og tryk på tara.
2. Afvej 350 g vand med den rette temperatur (se tabellen ovenfor). Tag cirka 20 g fra i en lille kop. Du skal bruge det i trin 2 til at opløse saltet.
3. Tilsæt 500 g mel (eller 450 g hvedemel (manitoba) + 50 g fuldkornshvedemel).
4. Bland med én hånd, en stiv dejspatel eller et dansk dejpiskeris, til der ikke er mere tørt mel. Dejen vil se ujævn og grov ud. Sådan skal den være.
5. Dæk med en tallerken, en badehætte eller et fugtigt viskestykke. Lad dejen hvile i 30 minutter.

Hviletiden kaldes autolyse. Mens du ikke gør noget, optager melet alt vandet, og gluten begynder af sig selv at danne et netværk. Når du kommer tilbage, er dejen glattere, mere elastisk og meget nemmere at arbejde med.



Efter 30 minutters autolyse: Den ujævne dej er blevet glat og elastisk helt af sig selv.

Trin 2 · Tilsæt surdejen og derefter saltet

1. Tjek, at din surdej er på sit højeste: dobbelt så stor, med en hvælvet overflade og fuld af bobler.
2. Afvej 100 g surdej direkte oven på dejen.
3. Fugt hånden, og tryk surdejen ned i dejen med fingerspidserne. Klem så dejen mellem fingrene, som når du klemmer modellervoks. Fold dejen ind over sig selv et par gange. Fortsæt i cirka 2 minutter, til surdejen er helt blandet ind.
4. Drys de 10 g salt over dejen, og hæld de 20 g vand, du tog fra, over i en tynd stråle.
5. Klem og fold igen i 2 til 3 minutter, til du ikke kan mærke nogen saltkorn. Dejen vil gå i stykker og se rodet ud i starten, men så samle sig igen og blive glattere og stærkere.
6. Tjek dejens temperatur. Skriv den ned. Dæk til.

Første hævning begynder nu. Notér tidspunktet.

> *Sarahs tip: Hav en skål vand ved siden af dig. Våde hænder er hemmeligheden bag at håndtere klistret dej uden at tilsætte ekstra mel. Dyp hænderne, ryst dråberne af, og dejen glider lige af fingrene.*



Saltet drysses over med en sjat af det gemte vand og klemmes derefter ind, til dejen føles glat igen.

Trin 3 · Stræk og fold

Fire omgange med 30 minutters mellemrum. Hver omgang tager cirka ét minut. Sådan giver du dejen styrke uden nogensinde at ælte.

Sådan laver du én omgang:

1. Fugt hånden.
2. Før fingrene ind under den ene side af dejen, tag fat, og stræk den forsigtigt opad, til du mærker modstand. Undgå at rive den i stykker.
3. Fold den hen over dejen til den modsatte side.
4. Drej skålen en kvart omgang. Gentag. Gør det på alle fire sider: det er ét sæt.
5. Dæk dejen til.

Det vil du lægge mærke til fra runde til runde:

- **Runde 1:** slap, klistret og kan strækkes langt. Den holder næsten ikke formen.
- **Runde 2:** allerede glattere. Den giver lidt tidligere modstand. Det er nu, du tilsætter fyld til specialbrød (ost, oliven, frugt, nødder, chokolade).
- **Runde 3:** glat og spændstig, holder en rund form et stykke tid efter foldningen. **Runde 4:**
- stærk, elastisk og lidt luftig med enkelte bobler på overfladen. Nu behøver du kun at strække den forsigtigt.



Én strækning og foldning: Løft den ene side med en våd hånd, stræk den op, til den giver modstand, og fold den ind over dejen.

Løftefoldninger (en anden mulighed). Hvis dejen føles meget våd, eller du helst vil undgå at trække i den, kan du bruge løftefoldninger i stedet. Gør begge hænder våde, før dem ind under midten af dejen, og løft den lige op, så enderne hænger ned og strækkes, og lad derefter dejen folde ind under sig selv, mens du sænker den. Drej beholderen en kvart omgang, og gentag én gang. Løftefoldninger er mere skånsomme, bevarer mere luft i dejen og fungerer rigtig godt i en rektangulær beholder.

Trin 4 · Første hævning: sådan aflæser du »+50–75 %«

Efter den fjerde runde lader du dejen hæve tildækket. Det er den første hævning, og her får dit brød sin smag, sin volumen og sin luftige krumme.

Her er kursets allervigtigste regel: Den første hævning slutter, når
dejen ser klar ud, ikke når uret siger det. Uret giver dig et skøn. Dejen giver dig svaret.

Dejen skal hæve med 50–75 % fra det øjeblik, du tilsatte surdejen. Den skal ikke blive dobbelt så stor. En dej, der fordobler sin størrelse under første hævning, er som regel overhævet, når den kommer i ovnen.



Lige efter den sidste foldning: Et stykke tape markerer dejens startniveau på min beholder med lodrette sider.

Sådan vurderer du den første hævning (den vigtigste færdighed)

Brug en gennemsigtig beholder med lodrette sider, og sæt et stykke tape (eller en elastik) ud for dejens overkant lige efter trin 2. Nu er det nemt: Når dejen er vokset med halvdelen til tre fjerdedele af sin oprindelige højde, er den klar. Hvis du bruger en skål, kan du tage et billede fra siden, når dejen er blandet, og sammenligne.

Se derefter efter disse tegn. Når du ser de fleste af dem, er den første hævning færdig.

- **Volumen:** øget med 50–75 % i forhold til tapemærket.
- **Hvælvet top:** oversiden er rundet og let hvælvet dér, hvor den møder beholderen, ikke flad eller sunket sammen.
- **Bobler på toppen:** nogle få mellemstore og små bobler på overfladen.
- **Bobler langs siderne og i bunden:** du kan se bobler i forskellige størrelser gennem beholderen.
- **Bevægelse:** ryst beholderen let. Dejen gynger som stivnet gelé, samlet i ét stykke.

- **Konsistens:** dejen er luftig og blød, slipper siderne uden at hænge fast, når du vipper beholderen, og dufter behageligt syrligt og lidt af øl.
- **Kanter:** når du vipper beholderen, bevæger dejen sig som én luftig masse, og kanterne er hvælvede, ikke ujævne og trevlede.



Den første hævning er færdig: Dejen er vokset ca. 60 % fra tapemærket, har hvælvede kanter og bobler langs siderne og gynger som én samlet masse.

Underhævet dej (ikke klar endnu) er kompakt, tung og stram med få bobler, og den er næsten ikke hævet. Giv den mere tid, og se til den hvert 30. minut.

Overhævet dej er vokset til mere end dobbelt størrelse, har en flad eller sammensunken top, er meget klistret og slap, har store bobler, der falder sammen, lugter skarpt surt eller af alkohol og revner, når du former den. Den bliver stadig til godt brød. Læs »Hvis du er gået for langt« i fejlfindingsdiagrammet.

Tilpasning til temperaturen i dit køkken

Temperaturen i dit køkken påvirker tiden for første hævning mere end noget andet. Brug tabellen som et første skøn, regnet fra trin 2 (hvor du tilsætter surdejen), når dejens temperatur ligger i samme interval.

Temperatur i køkkenet / dejen	Forventet tid til første hævning	Ønsket hævning
18 °C	9–12 timer	75 % (op til næsten dobbelt størrelse)
20 °C	7–9 timer	75 %
21 °C	6–8 timer	70–75 %
22 °C	5–7 timer	60–75 %
24 °C	4–6 timer	50–75 %
26 °C	3½–5 timer	50–60 %
27 °C og derover	3–4 timer	50 %

Hvorfor skal dejen hæve mindre, når det er varmt? Fordi en varm dej fortsætter med at hæve et stykke tid, efter at den er formet og sat i køleskabet, så den bliver »færdig« af sig selv. I en kølig dej falder hævetempoet hurtigt, så du lader den hæve lidt længere på køkkenbordet.

> *Sarahs tip: Om sommeren i San Diego kan min første hævning være færdig på under 4 timer. Om vinteren sætter jeg beholderen i ovnen med kun lyset tændt og lågen på klem, og så holder den en perfekt temperatur på 25 °C. Find dit lune sted, så bliver dine bagedage forudsigelige.*

Trin 5 · Forformning og hvile på bordet

1. Drys køkkenbordet let med mel, kun et tyndt lag der, hvor dejen skal ligge.
2. Vend beholderen på hovedet, og lad dejen glide ud af sig selv. Hjælp den på vej med en våd hånd eller din dejskraber. Den melede side er nu nederst, og dejens glatte overside vender ned mod bordet.
3. Fold dejens kanter løst ind mod midten, som når du lukker en kuvert.
4. Vend den om, så samlingen vender nedad.
5. Hold dejskraberen i den ene hånd, og form den anden hånd som en skål. Skub og træk dejen hen mod dig et par gange med korte bevægelser. Bunden griber fat i bordet, og oversiden strammes op, så dejen bliver glat og rund.
6. Lad den hvile utildækket (eller løst tildækket) i 20 minutter. Det er hviletiden på bordet.

Dejkuglen vil slappe af og brede sig lidt. Det er præcis, som det skal være: Den skal falde lidt sammen, men stadig have en blødt hvælvet top. Hvis den flyder ud til en flad klat, skal du forforme den igen og lade den hvile

yderligere 15 minutter.



Forformningen: En løs, glat dejkugle, formet med dejskraberen, hviler i 20 minutter på bordet.

Trin 6 · Den endelige formning

Gør først din hævekurv klar: Drys den godt med rismel (eller en 50/50-blanding af rismel og hvedemel (manitoba)), især i bunden og på siderne. Bruger du en skål med et viskestykke, skal viskestykket drysses lige så godt med mel.

Rundt brød (boule)

1. Drys lidt mel på oversiden af den runde dej, der har hvilet. Vend den så med dejskraberen, så den melede side vender nedad, og den klistrede side vender opad.
2. Stræk den forsigtigt ud, så den er nogenlunde rund og cirka 25,5 cm i diameter. Pres ikke al luften ud.
3. Fold den nederste kant op til midten. Fold derefter højre side ind, så venstre side og til sidst den øverste kant. Nu har du en lille pakke. Tryk hver fold let fast, så den hæfter.
4. Begynd foroven, og rul pakken ind mod dig. Træk forsigtigt i den, så overfladen strammes op.
5. Vend dejen, så samlingen vender nedad. Hold hænderne let krummede om den side, der er længst fra dig, og træk dejen hen mod dig hen over bordet uden mel. Drej den lidt hver gang. Træk tre eller fire gange. Overfladen skal være glat og spændt som en ballon.

6. Løft dejen med dejskraberen og hånden, og læg den med oversiden nedad (samlingen opad) i hævekurven.

7. Knib samlingen sammen, hvis den ser åben ud.



Formning af det runde brød: Jeg trækker dejkuglen ind mod mig hen over bordet for at få en glat, spændt overflade.

Ovalt brød (batard)

Brug en oval hævekurv på ca. 25,5 cm i længden eller et ovalt fad med et meldrysset viskestykke.

1. Vend den runde dej, der har hvilet, så den klistrede side vender opad.
2. Stræk den forsigtigt ud til et rektangel, der er lidt højere, end det er bredt.
3. Fold venstre side ind over midten og derefter højre side ind over, så de overlapper lidt, som når du folder et brev. Nu har du en lang, smal strimmel.
4. Begynd foroven, og rul dejen ind mod dig. Tryk let med tommelfingrene efter hver omdrejning, så du får en stram rulle. »Syningen«: Træk lidt dej ind fra siderne ved hver omdrejning, og læg det på kryds over midten. Det skaber spænding i dejen.
5. Slut med samlingen nedad. Rul forsigtigt dejen frem og tilbage for at gøre formen jævn.
6. Løft dejen over i den ovale hævekurv med samlingen opad.



Jeg ruller det ovale brød stramt sammen fra toppen og trykker dejen tæt ind med tommelfingrene undervejs.

Hvor stram skal dejen være? Tryk forsigtigt på det formede brød. Overfladen skal føles glat og spændt, og du skal kunne se et par små bobler lige under overfladen. Hvis dejen revner, er du gået lidt for langt. Lad den bare være, den bliver stadig til et dejligt brød.

Trin 7 · Koldhævning i køleskabet

1. Drys lidt rismel over den synlige samling.
2. Dæk hævekurven helt til: Sæt den i en plastikpose til frugt og grønt, eller træk en badehætte eller et genanvendeligt skållåg over den. Dejen må ikke tørre ud.
3. Sæt den i køleskabet, helst ved 3–4 °C, i 10 til 16 timer.

Kulden får gæren til næsten at gå i stå, mens bakterierne fortsætter med at udvikle smag. Du får en dybere, mere nuanceret smag, en skorpe med små blærer og en fast, kold dej, der er nem at snitte. Du kan også sove, mens dejen hæver færdig.



Lagt godt til rette i hævekurven med samlingen opad, klar til sin nattesøvn i køleskabet.

Trin 8 · Snit og bag

Forvarm (lørdag kl. 6)

Sæt støbejernsgryden med låg på en rist i den nederste tredjedel af ovnen. Tænd ovnen på 260 °C, og lad den varme op i hele 45 til 60 minutter. Gryden skal være brandvarm hele vejen igennem: det er den varme, der får brødet til at hæve kraftigt i de første minutter.

Vend dejen ud, og snit

1. Klip et stykke bagepapir, der er lidt større end dit brød (eller brug en genanvendelig bagemåtte med håndtag).
2. Tag hævekurven direkte fra køleskabet. Lad ikke dejen blive varm.
3. Læg bagepapiret oven på hævekurven, læg en tallerken eller en pizzaspade ovenpå, og vend det hele om i én sikker bevægelse. Løft hævekurven af.
4. Børst overskydende mel væk. Drys lidt mel på oversiden, hvis du vil have mønstret til at træde tydeligt frem.
5. Snit: Hold din dejkniv eller dit barberblad i en flad vinkel, cirka 30 til 45 grader i forhold til overfladen, og lav ét jævnt, sikkert snit på cirka 0,5–1,5 cm i dybden. Det er bedre at snitte hurtigt og sikkert end langsomt og forsigtigt.



Ét langt, sikkert snit i en flad vinkel: det er det, der løfter sig til et øre i ovnen.

Snittemønstre

Start med et enkelt øre. Når det føles let, kan du lege med mønstrene.

- **Enkelt øre (det snit, jeg bruger til hverdag).** Ét langt, let buet snit lidt forskudt fra midten, fra ende til ende, i en flad vinkel (ca. 30 grader). På et aflangt brød laver du snittet på langs. På et rundt brød laver du en blød bue hen over toppen. Det er det snit, der giver dig det
- store, sprøde øre. **Kryds.** To snit som et X hen over toppen på et rundt brød, i en stejlere vinkel (ca. 60 grader) og ca. 1,5 cm dybe. Brødet åbner sig som fire kronblade. Et klassisk
- mønster, som er nemt at lykkes med. **Hvedeaks.** Én lige, overfladisk streg langs midten af et aflangt brød (stilken), og derefter korte, skrå snit på begge sider som blade på en stilk, ca. 4 cm lange. Lav et dybere, buet hovedsnit på den ene side, så brødet stadig har et sted
- at åbne sig. **Blad.** Ét buet hovedsnit og derefter små, overfladiske, skrå snit, der forgrener sig fra det som årerne i et blad. Flot på et rundt brød, og kunderne elsker det.

Uanset hvilket pyntemønster du vælger, skal du altid lave ét dybere »udvidelsessnit«. Det er dér, brødet åbner sig. De overfladiske pyntesnit er kun til pynt.



Fire brød, fire snittemønstre: enkelt øre, kryds, hvedeaks og blad.

Bag

1. Tag den varme støbejernsgryde med låg ud af ovnen med gode ovnhandsker. Tag låget af.
2. Hold i bagepapiret, og brug det til at sænke brødet ned i gryden. Læg låget på igen.
3. **Sæt gryden tilbage i ovnen, og sænk temperaturen til 245 °C. Bag i 20 minutter med låget på.** Låget holder på dampen fra dejen, så skorpen forbliver blød, og brødet kan hæve til sin fulde højde.
4. **Tag låget af. Sænk temperaturen til 230 °C. Bag i yderligere 20 til 25 minutter, indtil skorpen** er dybt gyldenbrun med mørkere kanter langs øret. Hold dig ikke tilbage: det er i den gennembagte, mørke skorpe, smagen sidder.



Låget er taget af efter 20 minutter: brødet er hævet godt op, og øret har åbnet sig. Nu skal det tilbage i ovnen og blive gyldent.

Sådan ved du, at brødet er færdigt

- **Kernetemperatur: 96–99 °C helt inde i midten. Stik dit**
  termometer ind fra siden eller bunden, så du ikke efterlader et hul på toppen. Det er det eneste sikre tegn.
- **Farve:** dybt gylden til mahognibrun over det hele, også på siderne.
- **Lyd:** bank på bunden. Det lyder hult, som når du banker på en dør.
- **Vægt:** det føles let i forhold til sin størrelse. Når grundbrødet er gennembagt, vejer det ca. 725 g (omkring 720–760 g), mens det køler af, lidt mindre end dejens 960 g.

Er du i tvivl, så giv det 5 minutter mere. Et brød, der er bagt lidt for kort tid, får en klæg krumme. Et par ekstra minutter gør kun skorpen bedre.



Temperaturen i midten: 95 °C. Færdigt.

Bagning uden støbejernsgryde med låg

Har du ingen gryde endnu, eller bager du flere brød, end du har gryder til? Brug et bagestål eller en pizzasten sammen med damp.

1. Læg bagestålet eller bagestenen på den midterste rist. Stil en støbejernspande, en solid bageform af metal eller en brødform fyldt med lavasten eller rene sten på risten nedenunder.
2. Forvarm ovnen til 260 °C i en hel time.
3. Bring vand i kog i en kedel, lige før du skal bage.
4. Lad det snittede brød glide over på bagestålet med en bagespade eller en flad bageplade (på bagepapir).
5. Hæld forsigtigt 2,5 dl kogende vand i formen nedenunder, og luk ovnlågen med det samme. Hold hånd og arm væk fra dampen.
6. Skru ned til 245 °C, og bag i 20 minutter med damp.
7. Tag forsigtigt formen med vand ud. Skru ned til 230 °C, og bag i yderligere 20 til 25 minutter, til brødet er dybt gyldent og har en kernetemperatur på 96–99 °C.

En anden nem mulighed: bag på bagestålet, og dæk brødet med en stor skål af rustfrit stål eller en engangsbradepande de første 20 minutter. Den holder på dampen ligesom låget på en støbejernsgryde.



Bagning uden låg på et bagestål med en form med vand nedenunder. Sådan bager jeg to ekstra brød på travle lørdage.

Trin 9 · Afkøl

Det her er det sværeste trin af dem alle: at vente.

Sæt brødet på en bagerist, og lad det køle af i **mindst 2 timer**, før du skærer i det eller lægger det i en pose. Det bager stadig færdigt indeni, mens det køler af, og dampen inde i brødet skal slippe ud. Skærer du i det, mens det er varmt, bliver krummen klæg og klistret. Lægger du det i en pose, mens det er lunt, bliver skorpen blød, og der dannes dug i posen.

Du vil høre det »synge«: skorpen knitrer sagte, mens det køler af. Det er en af de bedste lyde i et køkken.



Til afkøling på risten. Mindst to timer. Lyt til skorpens knitren.

Udskæring og opbevaring

Udskæring: brug en lang brødkniv med takker, og sav forsigtigt. Start fra siden, ikke fra toppen, så kniven ikke presser brødet sammen. Til sandwich deler du først det runde brød i to og skærer derefter skiver fra snitfladen på hver halvdel.



Sådan ser grundbrødet ud indeni: en blank, luftig og ensartet krumme med en sprød skorpe. Det er det brød, du går efter.

Opbevaring derhjemme:

- **Dag 1 til 2:** på køkkenbordet med snitfladen nedad på et skærebræt. Skorpen holder sig
- sprød. **Dag 3 til 4:** i en papirpose i en brødkasse eller en stofpose. Surdejsbrød holder sig længere end gærbrød takket være sin naturlige syre.
- **Længere tid:** skær brødet i skiver, læg skiverne i en frysepose, og frys dem ned. Rist dem direkte fra fryseren.
- **Ikke i køleskabet:** brød bliver hurtigere tørt i køleskabet.
- **Frisk et daggammelt brød op:** hold det kort under vandhanen, og giv det derefter 8 til 10 minutter i ovnen ved 190 °C. Så bliver skorpen sprød, som om brødet lige var bagt.

Giv dine kunder disse råd. De passer perfekt på et lille kort, du kan lægge i hver pose.

Fejlfinding trin for trin

Hvert brød fortæller en historie. Når noget ikke ser rigtigt ud, skal du ikke ændre fem ting på én gang. Følg trinnene nedenfor, der passer til det, du ser. Stop ved det første »ja«, lav den ene ændring, og bag igen. Sådan går du fra at gætte til at vide.

Før du går i gang: find dine bagenoter frem. Tidspunktet, hvor surdejen var på sit højeste, dejens temperatur, varigheden af første hævning, hævningen i procent og bagetiderne giver i sig selv svar på de fleste spørgsmål.

Fladt brød eller brød, der flyder ud

Trin 1. Var din surdej på sit højeste, da du blandede dejen?

- Nej (den var ikke fordoblet, eller den var faldet sammen) → **Årsag:** svag surdej. **Løsning:** sørg for, at den fordobler sin størrelse på 4–8 timer ved tre fodringer i træk, før du bager. Brug den, når den er på sit højeste, med hvælvet top og masser af bobler.
- Ja → gå til trin 2.

Trin 2. Voksede dejen med 50–75 % under første hævning, med hvælvet top og bobler langs siderne?

- Den hævede næsten ikke og føltes kompakt → **Årsag:** for kort hævning. **Løsning:** giv første hævning mere tid, brug varmere vand, eller find et varmere sted. Gå efter tegnene, ikke uret.
- Den blev mere end dobbelt så stor, var slap, meget klistret og sunket sammen → **Årsag:** for lang hævning. **Løsning:** afslut første hævning tidligere næste gang, sigt efter 50 % i et
- varmt køkken, og brug køligere vand. Den så rigtig ud → gå til trin 3.

Trin 3. Føltes dejen stærk efter den fjerde omgang foldninger?

- Nej, den var stadig slap og klistret → **Årsag:** dejen var ikke stærk nok. **Løsning:** giv den en eller to ekstra omgange foldninger, og sørg for at strække dejen, indtil du mærker modstand.
- Ja → gå til trin 4.

Trin 4. Var overfladen glat og spændt efter formningen?

- Nej, den var løs og flød ud → **Årsag:** dejen blev ikke spændt op under formningen. **Løsning:** træk brødet hen mod dig over et bart sted på køkkenbordet (uden mel), så dejen får fat i bordet og bliver spændt op. Brug mindre mel til at drysse med.
- Ja → gå til trin 5.

Trin 5. Var støbejernsgryden med låg forvarmet i 45–60 minutter, og var låget på de første 20 minutter?

- **Nej → Årsag:** for lidt varme eller damp. **Løsning:** forvarm i hele den angivne tid, og lad låget
- være på i 20 minutter. Ja → **Årsag:** dit mel optager måske mindre vand. **Løsning:** sænk vandmængden til 330 g (66 %) næste gang, du bager, og øg den gradvist igen derfra.

Tæt, kompakt krumme

Trin 1. Voksede dejen mindst 50 % under første hævning?

- **Nej → Årsag:** dejen har hævet for lidt (langt den mest almindelige årsag). **Løsning:** lad første hævning vare længere, hold dejen varmere (24–26 °C), og vent på tegnene.
- Ja → gå til trin 2.

Trin 2. Er din surdej stærk, og brugte du den på sit højeste?

- Ikke sikker → **Løsning:** tjek, om surdejen er klar, som beskrevet i Modul 1, før du bager
- næste gang. Ja → gå til trin 3.

Trin 3. Tilsatte du ekstra mel under formningen, eller pressede du dejen flad, mens du formede den?

- Ja → **Årsag:** luften blev presset ud, eller dejen blev for fast. **Løsning:** brug våde hænder og dejskraberen i stedet for ekstra mel, og form dejen forsigtigt, så boblerne bliver i den. Nej
- → gå til trin 4.

Trin 4. Brugte du mere end 20 % fuldkornsmel eller mel med et lavt proteinindhold?

- Ja → **Årsag:** fuldkornsmel og hvedemel giver naturligt en tættere krumme. **Løsning:** brug hvedemel (manitoba) igen, eller tilsæt 5–10 % mere vand, når du bruger fuldkornshvedemel.

Klægt indeni

Trin 1. Skar du i brødet, før det havde kølet af i 2 timer?

- Ja → **Årsag:** krummen var stadig ved at sætte sig. **Løsning:** mindst 2 timer på en rist. Det alene løser problemet med de fleste klæge brød.
- Nej → gå til trin 2.

Trin 2. Nåede brødets midte op på 96–99 °C?

- Nej, eller du tjekkede det ikke → **Årsag:** brødet var ikke bagt nok. **Løsning:** bag 5–10 minutter længere uden låg, og tjek temperaturen. Brug et ovntermometer: mange almindelige ovne er 15 °C koldere, end de er indstillet til.
- Ja → gå til trin 3.

Trin 3. Havde dejen hævet for lidt (kun vokset lidt, kompakt)?

- Ja → **Årsag:** dej, der har hævet for lidt, holder på for meget vand og bliver klæg, når den bages. **Løsning:** længere første hævning, et varmere sted.

- Nej → gå til trin 4.

Trin 4. Var dejen meget klistret og flydende?

- Ja → **Årsag:** for meget vand til dit mel, eller dejen har hævet for længe. **Løsning:** sænk vandmængden til 330 g, og afslut første hævning i tide.

Kæmpe huller under skorpen (snydekrumme)

Det er, når du får én stor tunnel lige under den øverste skorpe og en tættere krumme nedenunder. Det ser voldsomt ud, men det er ikke »åben krumme«.

Trin 1. Hævede dejen mindre end 50 % under første hævning?

- Ja → **Årsag:** dejen har hævet for lidt. Det meste af gassen steg til tops og blev fanget der. **Løsning:** lad første hævning vare længere, til dejen tydeligt er vokset 50–75 % og har
- bobler langs siderne og i bunden. Nej → gå til trin 2.

Trin 2. Var det formede brød løst med store bobler tæt på overfladen?

- Ja → **Årsag:** en stor luftlomme blev fanget under formningen. **Løsning:** prik hul på store bobler på overfladen med fingerspidsen, før du former dejen, og stram den lidt mere op under formningen.
- Nej → gå til trin 3.

Trin 3. Snittede du kun overfladisk eller næsten slet ikke?

- Ja → **Årsag:** skorpen blev fast, før brødet kunne åbne sig. **Løsning:** snit 0,5–1,5 cm dybt i én sikker bevægelse.

Bleg skorpe

Trin 1. Var låget på i mere end 20 minutter?

- Ja → **Løsning:** tag låget af efter 20 minutter, og bag derefter i hele 20–25 minutter uden låg.
- Nej → gå til trin 2.

Trin 2. Blev brødet bagt længe nok uden låg?

- Ikke sikker → **Løsning:** bag, til skorpen er dybt gyldenbrun, gerne mahognibrun i kanterne. Giv det 5 minutter mere. En mørkere skorpe giver mere smag.
- Ja → gå til trin 3.

Trin 3. Havde dejen hævet for længe (meget slap, meget sur)?

- Ja → **Årsag:** gæren og bakterierne spiste det meste af det sukker, der giver skorpen farve. **Løsning:** afkort første hævning eller koldhævningen.
- Nej → gå til trin 4.

Trin 4. Når din ovn faktisk op på den indstillede temperatur?

- Ikke sikker → **Løsning:** et ovntermometer (45 kr.) viser, hvad temperaturen faktisk er. Mange ovne er for kolde. Justér indstillingen, så temperaturen passer.

Brændt bund

Trin 1. Står støbejernsgryden med låg på nederste rille?

- Ja → **Løsning:** flyt den op på rillen lige under midten.
- Nej → gå til trin 2.

Trin 2. Stadig for mørk?

- Ja → **Løsning:** sæt en bageplade ind på rillen under gryden, når du bager uden låg, så den skærmer for varmen. Eller læg et tyndt lag groft majsmel eller et drys semulje under bagepapiret.
- Stadig mørk → **Løsning:** tag brødet ud af gryden de sidste 10 minutter, og bag det direkte på ovnristen.

Intet øre

Trin 1. Holdt du kniven i en lav vinkel (omkring 30 grader), da du snittede?

- Nej, mere lodret → **Årsag:** et lodret snit åbner sig fladt i stedet for at løfte en flig af skorpen. **Løsning:** hold knivbladet næsten vandret, som om du skærer en tynd skive af toppen.
- Ja → gå til trin 2.

Trin 2. Var snittet dybt nok og lavet i én bevægelse?

- **Nej → Løsning:** 0,5–1,5 cm dybt, én sikker og hurtig bevægelse fra ende til ende. Ja → gå til
- trin 3.

Trin 3. Var brødet formet stramt med god overfladespænding?

- **Nej → Årsag:** en løs dejoverflade har ikke spænding nok til at løfte sig. **Løsning:** stram
- dejen mere op ved den endelige formning. Ja → gå til trin 4.

Trin 4. Bagte du brødet direkte fra køleskabet med låget på i 20 minutter?

- **Nej → Løsning:** snit og bag dejen kold, og behold låget på. Dampen holder skorpen blød, så øret kan løfte sig.
- Ja → **Årsag:** sandsynligvis hævningen. Både brød, der har hævet for lidt, og brød, der har hævet for længe, har svært ved at danne et øre. Hold øje med tegnene under første hævning.

For syrligt eller ikke syrligt nok

For syrligt efter din smag:

- Fodr din surdej oftere eller i forholdet 1:2:2, så den er yngre og mildere.
- Brug surdejen, lige når den er på sit højeste, ikke efter at den er faldet sammen.
- Afkort koldhævningen til omkring 10 timer.
- Brug mindre fuldkornshvedemel i surdejen og dejen.
- Hæld væsken på toppen fra i stedet for at røre den i.

Ikke syrligt nok (du vil have mere syrlighed):

- Forlæng koldhævningen til 14–16 timer.
- Brug din surdej, lidt efter at den har været på sit højeste.
- Tilsæt 50 g fuldkornshvedemel eller rugmel til dejen.
- Hold din surdej lidt fastere (50 g surdej + 50 g mel + 40 g vand).

> *Sarahs tip: Mine kunder er delt i to omtrent lige store grupper. Jeg bager grundbrødet moderat syrligt (12 timers koldhævning) og fortæller alle, der vil have det ekstra syrligt, at det rustikke lyse rugbrød er brødet for dem.*

Klistret dej, der er umulig at forme

Trin 1. Vejede du vand og mel?

- Nej, målte i dl → **Løsning:** vej ingredienserne. Når du måler i dl, kan du let komme til at tilsætte 15 % mere vand, end opskriften siger.
- Ja → gå til trin 2.

Trin 2. Blev dejen stærkere for hver omgang foldninger?

- **Nej → Årsag:** dejen har ikke fået nok styrke. **Løsning:** lav 5 eller 6 omgange i stedet for 4, og stræk dejen godt hver gang.
- Ja → gå til trin 3.

Trin 3. Voksede dejen mere end 75 % under første hævning, eller blev den flydende?

- Ja → **Årsag:** dejen har hævet for længe. Syrerne svækker glutenet. **Løsning:** afslut første hævning tidligere. Se rådet til denne dej under »Hvis du gik for langt« nedenfor.
- Nej → gå til trin 4.

Trin 4. Former du dejen med våde hænder og en dejskraber?

- **Nej → Løsning:** brug våde hænder, når du håndterer dejen, drys kun lidt mel på dejens overside, før du vender den, og brug dejskraberen til at flytte den. Kold dej er også nemmere at arbejde med: du kan sætte den på køl i 20 minutter før den endelige formning.
- Ja → **Løsning:** sænk vandmængden til 330 g (66 %) de næste par gange, du bager, og øg den så igen, efterhånden som du får mere fart i hænderne.

Hvis du gik for langt (dej, der har hævet for længe): smid den ikke ud. Form den forsigtigt, sæt den direkte i køleskabet, og bag den næste morgen. Eller spring formningen over, tryk den ud i en oliesmurt form på 23 × 33 cm, og bag den som focaccia (Opskrift 17). Dej, der har hævet for længe, giver skøn focaccia.

Revnet eller sprækket i siden

Trin 1. Sprækkede brødet et sted, hvor du ikke havde snittet det?

- Ja → gå til trin 2.

Trin 2. Var snittet overfladisk eller kort?

- Ja → **Årsag:** brødet kunne ikke udvide sig gennem snittet, så det fandt sin egen vej ud. **Løsning:** snit dybere og længere, fra ende til ende.
- Nej → gå til trin 3.

Trin 3. Havde dejen hævet for lidt (fast og spændstig, fordybningen efter et tryk med fingeren forsvinder straks)?

- Ja → **Årsag:** Der er for meget hævekraft tilbage til ovnen, så brødet sprækker. **Løsning:** længere førstehævning eller længere koldhævning.
- Nej → gå til trin 4.

Trin 4. Var samlingen lukket og vendt nedad?

- **Nej → Årsag:** En åben samling er et svagt sted, der sprækker. **Løsning:** Klem samlingen sammen før koldhævningen, og bag brødet med samlingen nedad (samlingen vender opad i hævekurven, så den kommer nederst, når du vender brødet ud).

Din tjekliste til ensartede brød

Brød nummer tolv skal ligne brød nummer ét. Det er det, der får kunderne til at blive på din fredagsliste i årevis. Print denne liste, læg den i en plastlomme, og sæt flueben ved hver bagning med en tusch, der kan tørres af.

Fredag

- [ ] Surdejen fodret kl. 8 med den rette mængde til dagens brød
- [ ] 50 g surdej sat til side til næste uge
- [ ] Surdejen på sit højeste før blanding: dobbelt størrelse, hvælvet overflade og masser af bobler
- [ ] Alle ingredienser vejet i gram, vægten nulstillet hver gang
- [ ] Vandet har den rette temperatur til forholdene i køkkenet i dag
- [ ] Dejtemperatur efter blanding skrevet ned (mål: 24–26 °C); starttidspunkt for førstehævningen skrevet ned, tape på beholderen
- [ ] 4 omgange stræk og fold med 30 minutters mellemrum
- [ ] Ekstra ingredienser (hvis der er nogen) tilsat under 2. omgang
- [ ] Førstehævningen afsluttet ud fra tegnene: +50–75 %, hvælvet overflade, bobler langs siderne, dejen blævrer; sluttidspunkt og hæveprocent skrevet ned
- [ ] Forformning og 20 minutters hvile på bordet
- [ ] Hævekurven godt drysset med rismel
- [ ] Den færdigformede dej er stram og glat, samlingen klemt sammen
- [ ] Tildækket og sat i køleskabet, tidspunkt skrevet ned

Lørdag

- [ ] Støbejernsgryde med låg forvarmet til 260 °C i 45–60 minutter
- [ ] Brødet direkte fra køleskabet over på bagepapir
- [ ] Snit: lav vinkel, 0,5 til 1,5 cm dybt, i én bevægelse
- [ ] 20 minutter med låg ved 245 °C
- [ ] 20–25 minutter uden låg ved 230 °C
- [ ] Kernetemperatur på 96–99 °C
- [ ] Afkølet på en rist i mindst 2 timer, før det lægges i pose eller skæres
- [ ] Foto af brødet og krummen i min bagenotesbog

- [ ] En note til næste gang: hvad jeg vil gentage, og hvad jeg vil ændre

Mine bagenoter

Dato	Temperatur i køkkenet	Vandets temperatur	Dejtemperatur	Start på førstehævning	Slut på førstehævning	Hævning i %	Timer på køl	Bagetider	Resultat & én ændring

Når dine noter viser tre brød i træk, som du er stolt af, er du klar til din første lørdag. Vend siden: Opskrifterne venter, og den første er Opskrift 1, Klassisk rundt landbrød.