

SURDEJSFORMLEN

Modul 7 · Bagedag om lørdagen

I dette modul falder det hele på plads. Du kender allerede grundbrødet. Nu bager vi 12 eller 20 af dem i en helt almindelig hjemmeovn med udstyr til under 670 kr. og har det hele klar ved hoveddøren inden frokost.

Hemmeligheden er ikke et større køkken. Det er en tidsplan. Når hvert trin har sin faste tid, bliver bagedagen rolig og endda sjov. Jeg sætter en podcast på fredag eftermiddag, børnene hjælper med etiketterne lørdag morgen, og ovnen gør det hårde arbejde.

Overblikket

Bagedagen er faktisk to halve dage:

- **Fredag:** Fodr Dolly om morgenen, rør dejen sammen i portioner om eftermiddagen, fold, form brødene om aftenen, og sæt det hele i køleskabet inden sengetid.
- **Lørdag:** Bag brødene direkte fra køleskabet, to ad gangen, lad dem køle af, pak dem i poser, sæt etiketter på, og gør klar ved hoveddøren.

Koldhævningen natten over er din bedste ven. Den giver smag, gør de formede brød nemme at snitte og lader dig bage efter din egen tidsplan i stedet for dejens.

Sådan får du nok surdej

Hvert brød kræver 100 g aktiv surdej. Når du skal bage mange brød, laver du en stor portion aftenen før, så den er klar fredag eftermiddag, og gemmer altid lidt Dolly til næste uge.

Antal brød	Torsdag kl. 21	Fredag morgen (1:1:1-fodring)	Klar	Gem til Dolly
12 brød (1.200 g)	50 g Dolly + 200 g mel + 200 g vand	Kl. 8: 420 g surdej + 420 g mel + 420 g vand	Kl. 12–16	50 g
20 brød (2.000 g)	80 g Dolly + 320 g mel + 320 g vand	Kl. 7: 690 g surdej + 690 g mel + 690 g vand	Kl. 11–15	30 g, fodres igen lørdag

Brug en stor, gennemsigtig beholder med en elastik ved startniveauet. Når surdejen er vokset til dobbelt størrelse, har en hvælvet top og dufter af yoghurt og æbler, er den klar.

> *Sarahs tip: Kom den del af Dolly, du gemmer, i et lille glas for sig, før du laver den store portion. Så er der ingen risiko for at bruge hele din surdej i lørdagens brød.*

Rør dejen sammen i portioner: 4 brød ad gangen

Jeg rører dej sammen i portioner til 4 brød. Den mængde dej er nem at folde i hånden i én beholder, og det betyder tre portioner til 12 brød og fem til 20.

Én portion til 4 brød

Ingrediens	Mængde
Hvedemel (manitoba) (eller 1.800 g hvedemel (manitoba) + 200 g fuldkorns-hvedemel)	2.000 g (ca. 2 kg)
Vand	1,400 g
Aktiv surdej	400 g
Salt	40 g
Samlet dejvægt	ca. 3,84 kg (3,86 kg), skåret i 4 stykker på 960 g

Til portioner med specialbrød tilsætter du fyldet under 2. omgang stræk og fold, præcis som der står i hver opskrift (fire gange mængden til ét brød).

Mærkede beholdere

Hver portion dej står i sin egen fødevaregodkendte beholder (spande på 7,6 liter eller bøtter på 11,4 liter) med en strimmel malertape på siden:

- Dejportionens bogstav og brødtype: »A · Klassisk«, **»B · Klassisk«, »C · Jalapeño og cheddar«**
- **Tidspunkt for sammenrøring: »rørt sammen kl. 15.00«**
- En streg ved startniveauet, så du kan se en hævning på 50–75 %

Det lyder omstændeligt at mærke beholderne. Men det gør, at du kan folde fem deje på én gang uden at skulle tænke over det.



Tre portioner dej, tre etiketter, tre startstreger. Forskudt med 30 minutter, så jeg aldrig skal tage mig af dem alle på én gang.

Forskudt med 30 minutter

Start hver portion 30 minutter efter den forrige. Så er tidspunkterne for foldning, afslutning af første hævning og formning forskudt med 30 minutter, og du skal aldrig gøre det hele på én gang. Mens portion A hviler i autolyse, rører du portion B sammen.

Tidsplanen: 12 brød

Tre portioner til 4 brød, alle fritstående brød, to støbejernsgryder med låg.

Tid	Portion A	Portion B	Portion C	Du
Tor. kl. 9 om aftenen				Opbyg surdejen (se ovenfor), og stil glasset med Dolly til side
Fre. 8.00 f.m.				Fodr den store portion surdej i forholdet 1:1:1
2.45 e.m.				Tjek surdejen: dobbelt så stor og med hvælvet overflade
3.00 e.m.	Bland mel + vand (autolyse)			Vej melet til B og C af, mens A hviler
3.30 e.m.	Tilsæt surdej + salt	Bland (autolyse)		
4.00 e.m.	Foldning 1	Tilsæt surdej + salt	Bland (autolyse)	
4.30 e.m.	Foldning 2 (+ fyld)	Foldning 1	Tilsæt surdej + salt	
5.00 e.m.	Foldning 3	Foldning 2 (+ fyld)	Foldning 1	
5.30 e.m.	Foldning 4, lad derefter dejen være	Foldning 3	Foldning 2 (+ fyld)	
6.00 e.m.	Første hævning	Foldning 4, lad derefter dejen være	Foldning 3	
6.30 e.m.	Første hævning	Første hævning	Foldning 4, lad derefter dejen være	Spis aftensmad, gør så hævekurve eller skåle med et viskestykke i klar, og ryd plads i køleskabet
8.30 e.m.	Forformning (+50–75 %)	Første hævning	Første hævning	
8.50 e.m.	Endelig formning → køleskab	Forformning	Første hævning	
9.10 e.m.		Endelig formning → køleskab	Forformning	
9.30 e.m.			Endelig formning → køleskab	Tør køkkenbordet af, og stil vækkeuret

Tid	Portion A	Portion B	Portion C	Du
Lør. 6.15 f.m.				Sæt støbejernsgryderne med låg i ovnen, og forvarm til 260 °C
7.00 f.m.	Hold 1–2			Bag (se tabellen over rækkefølgen i ovnen)
8.30 f.m.		Hold 3–4		Bag; læg de første brød i poser, når de er kølet af
10.00 f.m.			Hold 5–6	Bag; gør klar ved hoveddøren
11.30 f.m.				Tag de sidste brød ud; ryd op
12.00 e.m.				Afhentning ved hoveddøren begynder (sidste hold er kølet af kl. 1.30 e.m.)

Tiderne for første hævning gælder ved en køkkentemperatur på 24 °C. I et varmere køkken hæver dejen hurtigere; i et køligere køkken langsommere. Form altid efter dejens tilstand (+50–75 %, hvælvet overflade, blævrende og med bobler langs siderne), ikke efter klokken. Tabellen viser bare, hvornår du cirka skal kigge til dejen.

Tidsplanen: 20 brød

Tyve brød = 12 fritstående brød i støbejernsgryderne med låg + 8 bløde sandwichbrød eller fuldkornshvedebrød med honning i brødforme, som bages med 4 på hver ovnrist, 8 ad gangen. Fem dejportioner og en lidt tidligere start lørdag morgen. Hvert brød får stadig mindst 10 timers koldhævning.

Tid	Det sker der
Tor. 9 e.m.	Opbyg surdej til 20 brød (se tabellen ovenfor)
Fre. 7.00 f.m.	Fodr den store portion surdej i forholdet 1:1:1
3.00 e.m.	Dejportion A (klassisk): autolyse
3.30 e.m.	Dejportion B (klassisk): autolyse · A får surdej + salt
4.00 e.m.	Dejportion C (specialbrød): autolyse · B får surdej + salt · A foldning 1
4.30 e.m.	Dejportion D (sandwichbrød): autolyse · C får surdej + salt · B foldning 1 · A foldning 2
5.00 e.m.	Dejportion E (sandwichbrød): autolyse · D får surdej + salt · C foldning 1 · B foldning 2 · A foldning 3
5.30–7.00 e.m.	Foldningerne fortsætter i rækkefølge, hver dejportion 30 min. efter den forrige
8.00–9.30 e.m.	Dejportion A, B og C til fritstående brød: forformning, hvile, endelig formning → køleskab
9.00–10.00 e.m.	Formbrød D og E: form dejen og læg den i smurte forme → køleskab
Lør. kl. 5.15	Sæt støbejernsgryderne med låg i ovnen, og forvarm til 260 °C
6.00 – 10.30	6 omgange med fritstående brød, 2 ad gangen
10.30	Støbejernsgryderne med låg ud, ovnen ned på 205 °C, formene ud af køleskabet
10.45 – 11.30	Alle 8 formbrød på én gang på to riste, byt om på ristene efter 25 min
11.30 – 13.30	Afkøl, pak i poser, sæt etiketter på
12.00 – 14.00	Afhentning ved hoveddøren (bestillinger med formbrød i de senere tidsrum)

> *Sarahs tip: Giv kunderne på din bagedag med 20 brød et tidsrum til afhentning, når de bestiller: »11.45 – 12.30« eller »13.00 – 14.00«. De første omgange går til de første tidsrum. Det fordeler kunderne, og ingen får et brød, der stadig er varmt indeni.*

Plads i køleskabet til 12 – 20 hævekurve

Koldhævningen kan ikke springes over, så du skal have plads til alle de formede brød. Du behøver ikke et ekstra køleskab til at begynde med. Sådan får jeg plads til dem.

- **Ryd køleskabet fredag ved frokosttid.** Flyt drikkevarer, saucer og rester over i en køleboks med køleelementer for natten. De midterste hylder bliver til brødhylder. **Tag en hylde ud.** Når
- du fjerner en hylde, kan du som regel stable hævekurvene i to lag med en bageplade imellem. **Hæveklæde på bageplade.** Beklæd en bageplade i halv størrelse med et meldrysset
- hørklæde eller et tyndt bomuldsviskestykke, lav folder mellem brødene, og læg 3 ovale brød på hver plade. Stabl pladerne med fire kopper med bunden i vejret som afstandsholdere. **Skåle og dørslag.** Enhver skål med en diameter på ca. 20,5 – 23 cm og et meldrysset klæde i
- er en perfekt hævekurv. Røreskåle kan stables ind i hinanden, når de er tomme, og fylder skæve mellemrum ud, når de er fulde. **Plastposer som hætter.** Dæk hver hævekurv med en
- badehætte eller en ren frugt- og grøntpose, så brødene ikke tørrer ud og kan røre ved den næste bageplade uden at klistre fast.
- **Køleboksen i koldt vejr.** Om vinteren kan en stor køleboks med frosne køleelementer øverst og nederst sagtens rumme 6 brød natten over. Læg et køleskabstermometer ind i den, og sigt efter 3 – 4 °C.
- **Formbrød nederst.** Brødforme er solide og flade. De giver et stabilt underlag til en bageplade ovenpå.
- **Senere:** Et brugt køleskab i garagen er den allerbedste opgradering, når du bager 16 eller flere brød hver uge.



Fredag kl. 22.30: tolv brød puttet til natten, to hylder, bageplader og masser af hyggelig planlægning.

Bagning i flere omgange

En almindelig hjemmeovn kan bage **2 fritstående brød pr. omgang**, enten i 2 støbejernsgryder med låg eller direkte på et bagestål med damp. Hver omgang tager cirka 45 minutter, inklusive tiden til at sætte nye brød ind.

Mulighed A: 2 støbejernsgryder med låg (det bruger jeg)

Forvarm begge gryder i ovnen ved 260 °C i 45 minutter. Sæt brødene ind direkte fra køleskabet i hver omgang: vend dejen ud på en strimmel bagepapir, snit den, sænk den ned i gryden, og læg låget på.

Omgang	Brød	Ind (med låg, 245 °C)	Låget af (230 °C)	Ud	Varm gryderne op igen
1	1–2	7:00	7:20	7:42	låg på, ind igen i 3 min
2	3–4	7:45	8:05	8:27	3 min
3	5–6	8:30	8:50	9:12	3 min
4	7–8	9:15	9:35	9:57	3 min
5	9–10	10:00	10:20	10:42	3 min
6	11–12	10:45	11:05	11:27	færdig

Skru ovnen op på 260 °C igen mellem omgangene, mens de tomme gryder varmes op med låg på. Skru så ned til 245 °C, så snart de nye brød kommer ind. Sæt to minuture for hver omgang: ét til »låget af« og ét til »ud«. Mål kernetemperaturen i det første brød i hver omgang: 96 – 99 °C.

På dagen med 20 brød starter du omgang 1 kl. 6.00. Med samme rytme er omgang 6 færdig kl. 10.27.

Mulighed B: Bagestål + damp (og brødforme)

Et bagestål på den midterste rist og en støbejernspande (eller en bageplade med lavasten) på den nederste rist til damp. Forvarm i 1 time ved 260 °C.

Omgang	Hvad der bages	Fase med damp	Fase uden damp	Ud
1	2 ovale brød på bagestålet	7.00 – 7.20, 2,5 dl kogende vand i panden, 245 °C	7.20 – 7.42, panden ud, 230 °C	7:42
2	2 ovale brød på bagestålet	7:45–8:05	8:05–8:27	8:27
3	2 ovale brød på bagestålet	8:30–8:50	8:50–9:12	9:12
4	2 ovale brød på bagestålet	9:15–9:35	9:35–9:57	9:57
5	2 ovale brød på bagestålet	10:00–10:20	10:20–10:42	10:42
6	2 ovale brød på bagestålet	10:45–11:05	11:05–11:27	11:27
Formbrød	Op til 8 formbrød på 2 riste, bagestålet ud	ingen damp, 205 °C	40 – 45 min, byt om på ristene efter 25 min	kernetemperatur 90 – 93 °C

Ovale brød er lettere at få plads til to af på et bagestål end runde brød. Brug et tyndt skærebræt eller bagsiden af en bageplade som bagespade, og sæt brødene ind på bagepapir.



Tredje omgang: to gryder, lågene af, og køkkenet dufter helt fantastisk.

Afkøling og pakning i poser

- **Lad brødene køle af på en rist i mindst 2 timer.** Krummen sætter sig helt, mens brødet køler af. Et varmt brød, der kommer i pose for tidligt, bliver blødt og fugtigt af dampen. Du kan bruge ovnristene, en bagerist oven på en bageplade eller endda muffinforme med bunden i vejret.
- **Giv hvert brød plads.** Lad der være 5 cm mellem brødene, så luften kan cirkulere.
- **Mærk brødene efter omgang.** En selvklæbende seddel på køkkenbordet ved hvert par med »O1 7.42« viser, hvilke brød der er klar til at komme i poser.

- **Pak brødet i en pose, når bunden føles afkølet. Bank på det: hul lyd og stuetempereret** bund.
- **Papirposer eller kraftpapirposer** holder skorpen sprød resten af dagen. Gennemsigtige poser ser flotte ud og holder brødet blødere i længere tid. Begge dele fungerer. Vælg bare den samme løsning hver gang.
- **Navn på hver pose.** Skriv kundens navn på etiketten eller et mærke, så snart du pakker brødet. Etiketter, du har trykt på forhånd ud fra din fredagsliste, gør det hurtigt.



Omgang et til fire køler af, hvert par med sin selvklæbende seddel. Pakningen begynder fra venstre.

Gør klar til afhentning ved hoveddøren

Det tager mig 10 minutter at gøre klar til afhentning ved hoveddøren, og så kører det af sig selv.

- **Et lille bord eller en bred hylde** i skyggen, aldrig i direkte sol.
- **En brødkasse eller en stor kurv** med poserne stående oprejst, navnene vendt udad og sorteret alfabetisk.
- **Et dække:** et rent hørklæde over brødene eller en opbevaringskasse med låg, hvis det blæser. **Et lille skilt** med afhentningstidsrummet og dit MobilePay-nummer (de fleste bestillinger fra fredagslisten er betalt på forhånd; nummeret er til ekstrasalg).
- **En kurv med ekstra brød** til kunder, der kommer forbi uden at have bestilt, med priser på et lille kort.
- **En sms, når brødet er klar:** »Brødet står ved hoveddøren! Dit navn står på posen. Hav en dejlig weekend.« Send den som en gruppebesked eller til én ad gangen.
- **En lille takkegave en gang imellem:** en lille pose kiks med overskudssurdej i en fast kundes pose.



Ved hoveddøren ved middagstid: navnene udad, klædet over og kurven med ekstra brød ved siden af.

Rengøring på 20 minutter

Melet kommer overalt. Det er helt i orden. Sådan får du orden på køkkenet på 20 minutter, i denne rækkefølge:

1. Minut 0–3: skrab af uden vand. Brug dejskraberen på køkkenbordet, og smid den tørre dej i skraldespanden (aldrig i afløbet).

2. Minut 3–8: læg først beholdere og skåle i blød i koldt vand (koldt vand løsner dejen, varmt vand får den til at klistre fast), og vask dem derefter hurtigt op.

3. Minut 8–11: hævekurve og viskestykker: Ryst rismelet af udenfor, lad hævekurvene lufttørre med bunden i vejret, og læg viskestykkerne til vask.

4. Minut 11–14: støbejernsgryder med låg: Tør dem af indvendigt med et tørt viskestykke, når de er kølet af. Emaljeret eller indbrændt støbejern behøver ikke opvaskemiddel, medmindre der er spildt noget i dem.

5. Minut 14–17: køkkenbord og greb: Tør af med varmt sæbevand og derefter med et desinfektionsmiddel, der er egnet til overflader i kontakt med fødevarer.

6. Minut 17–20: fej gulvet, læg køkkenvægten og dejskraberne tilbage i deres kasse, og fyld melbeholderen op til næste uge.

> *Sarahs tip: Hav én plastkasse med alt til bagedagen: vægt, dejskrabere, termometer, dejkniv, rismel, malertape, tusch, bagepapir. Fredag eftermiddag tager du én kasse frem; lørdag eftermiddag sætter du én kasse tilbage.*

Udstyrslisten til under 670 kr.

Du har allerede en ovn, et køleskab, røreskåle og viskestykker. Her er alt det øvrige udstyr til ca. 660 kr.

Udstyr	Hvorfor	Ca. pris	Rart at have senere
Digital køkkenvægt (op til 5 kg, med 1 g som mindste trin)	Alle opskrifter er angivet i vægt; når du vejer ingredienserne, bliver alle 20 brød ens	100 kr.	En ekstra vægt kun til surdejen
Kombigryde af støbejern eller en 4,7-liters støbejernsgryde med låg	Holder på dampen, så brødet hæver flot og får en god skorpe	234 kr.	En ekstra, så du kan bage 2 brød pr. omgang uden at låne en gryde
En ovnfast gryde med låg, som du allerede har	Din anden »støbejernsgryde med låg« til at begynde med	0 kr.	Bagestål (400–600 kr.) til bagning uden gryde
Dejskraber	Til at dele og forme dejen og gøre rent	35 kr.	Også en buet dejskraber til skåle
3 fødevaregodkendte 7,6-liters spande	En til hver portion dej til 4 brød	80 kr.	Gennemsigtige, kvadratiske beholdere på 11,4 liter med låg
12 tynde bomuldsviskestykker	Til at fore skåle, så de kan bruges som hævekurve, og til at dække dejen	80 kr.	12–20 hævekurve af rattan (55–80 kr. pr. stk.)
Rismel	Så brødene slipper viskestykker og hævekurve uden at hænge fast	27 kr.	
Bagepapir på rulle	Strimler til at sænke brødene ned i varme gryder	35 kr.	Genanvendelige bagemåtter af silikone med håndtag
Termometer med hurtig aflæsning	Til at kontrollere, at hvert brød er 96–99 °C i midten	65 kr.	Et termometer med føler og alarm
Barberblad eller skarp savtakket kniv	Til at snitte brødene	0 kr. (ligger i skuffen)	En dejkniv
I alt		**ca. 660 kr.**	

Emballage (poser, etiketter og snor) koster ca. 2,50 kr. pr. brød og indgår derfor i din prisberegning, ikke i denne liste. Brødforme til sandwichbrød (23 × 12,5 cm, ca. 55 kr. pr. stk.) er det første ekstra udstyr, du køber, når du går i gang med at bage 20 brød på en dag.

Udvid til to bagedage om ugen

Når du har udsolgt om lørdagen, og ventelisten vokser, er det nemmeste næste skridt at tilføje en bagedag frem for at bage mere på én dag.

- **Vælg to hverdage i træk.** Tirsdag og onsdag passer mange: fodr tirsdag morgen, rør dejen sammen tirsdag eftermiddag, bag onsdag morgen, og lad kunderne hente brødet ved frokosttid eller efter skole.
- **Bag færre brød på hverdagen.** Lørdag er stadig din store bagedag; på hverdagen bager du 8–12 brød, ofte til medlemmerne af Brødklubben, som gerne vil have brød midt på ugen.
- **Følg den samme tidsplan.** Samme opformering af surdejen, samme portioner dej, samme rækkefølge i ovnen. Det kender du allerede.
- **Frisk Dolly op indimellem.** Gå tilbage til den normale fodring i forholdet 1:1:1 dagen efter hver bagedag. **Bestil mel i store mængder.** Når du bager to gange om ugen, giver sække på 11,3 kg eller 22,7 kg bedst mening.
- **To ugentlige bestillingslister,** to beskeder om afhentning og to sæt etiketter. Samme system, to gange.

Med 12 klassiske brød to gange om ugen tjener du ca. **6.700 kr. om måneden**, når ingredienserne er betalt. Samme køkken, samme ovn, bare én morgen mere.

Tjekliste: fredag aften

- [ ] Ugens bestillingsliste er printet, og antallet af brød er noteret for hver type
- [ ] Glasset med den del af Dolly, du gemmer, er sat til side, før du opformerer den store portion surdej
- [ ] Alle portioner dej er rørt sammen og mærket med bogstav, type og tidspunkt for blanding
- [ ] Ekstra ingredienser er tilsat under anden omgang foldninger i portionerne til specialbrød
- [ ] Alle portioner dej er vokset 50–75 % før formning
- [ ] Hævekurve, skåle eller forme med hæveklæde er drysset med rismel
- [ ] Alle formede brød er dækket til og sat i køleskabet (3–4 °C)
- [ ] Antallet er tjekket: antal brød i køleskabet = antal på bestillingslisten (+ ekstra brød). Etiketter er printet og sorteret efter navn
- [ ] Strimler af bagepapir er klippet til, og termometer og dejkniv ligger på køkkenbordet
- [ ] Støbejernsgryder med låg står på ovnristen, klar til forvarmning om morgenen
- [ ] Alarmen er sat til det tidspunkt, hvor forvarmningen skal begynde

Tjekliste: lørdag morgen

- [ ] Ovn og gryder forvarmes i 45 minutter (støbejernsgryder med låg) eller 1 time (bagestål).
- [ ] To minuture er klar: »låg af« og »ud«
- [ ] Det første brød i hver omgang er kontrolleret: 96–99 °C. Hver omgang brød står på risten med en klæbeseddel med tidspunktet
- [ ] Brødene er kølet af i mindst 2 timer, før de lægges i poser
- [ ] Poserne har navne og etiketter på og er sorteret alfabetisk
- [ ] Bordet ved hoveddøren står i skyggen, kasse, overdækning, skilt og kurv med ekstra brød er klar. Beskeden »Brødet står ved hoveddøren!« er sendt
- [ ] Køkkenet er gjort rent og klar igen på 20 minutter
- [ ] Dolly er fodret og tilbage i sin normale rytme
- [ ] Indtægterne er noteret i oversigten over månedens overskud

Bagedagen er slut. Smæk benene op, og nyd en skive med smør. Det har du fortjent.