

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 1 · Klassisk rundt landbrød

Det brød, der startede min fredagsliste. Hvis du kun vil sælge én slags brød, så sælg det her.

Opskrift 1 · Klassisk rundt landbrød

Derfor køber folk det: det er det gyldne »rigtige bagerbrød« med den knasende skorpe, som de ikke kan finde i supermarkedet, og det er stadig lunt om lørdagen.

- **Kategori og pris:** Hverdag · Klassisk · 75 kr.
- **Giver:** 1 rundt brød, ca. 900 g (0,9 kg) dej, ca. 725 g efter bagning
- **Sværhedsgrad: Nem**
- **Tidsplan:** Fodr Dolly fredag kl. 8 → bland dejen kl. 16 → form den omkring kl. 21–22 → i køleskabet natten over → bag lørdag kl. 7 → i poser senest kl. 10

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	450 g	9 dl
Fuldkornshvedemel	50 g	1 dl
Vand, 27 °C	350 g	3,5 dl
Aktiv surdej (Dolly, når hun er på sit højeste)	100 g	1 dl
Fint havsalt	10 g	1¾ tsk
Rismel til hævekurven	en skefuld	1 spsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Intet. Det er præcis grundbrødet, og det er dit bedst sælgende brød. Jeg skriver hele opskriften her, så du har en overskuelig side, du kan sætte op med tape på indersiden af en skabslåge.

Fremgangsmåde

1. Fodring om morgenen: Fodr Dolly kl. 8. Kl. 16 skal hun være fordoblet i størrelse, have en hvælvet top og dufte af yoghurt.

2. Blanding og autolyse. Afvej de 350 g vand, og sæt 20 g til side i en kop. Tilsæt begge slags mel, og bland med hånden, indtil der ikke er tørt mel tilbage. Dæk til, og lad dejen hvile i 30 minutter.

3. Tilsæt surdejen og derefter saltet. Tryk de 100 g surdej ned i dejen med fingerspidserne, og klem dejen sammen, indtil surdejen er helt indarbejdet, ca. 2 minutter. Drys saltet over, dryp de 20 g vand, du har gemt, over dejen, og klem den sammen i 2–3 minutter, indtil den føles glat igen.

4. Stræk og fold: 4 omgange med 30 minutters mellemrum. Fugt hånden, tag fat i den ene side af dejen, stræk den op, og fold den ind over dejen. Drej skålen en kvart omgang, og gentag 4 gange. Dæk til mellem omgangene.

5. Lad dejen hæve ved 24 °C, indtil den er vokset 50–75 %, har en hvælvet top og enkelte bobler langs siderne og gynger, når du ryster skålen. Det tager som regel 4–6 timer, fra dejen er blandet.

6. Forform dejen løst til en kugle på et køkkenbord uden mel. Lad den hvile utildækket i 20 minutter.

7. Form dejen færdig. Drys toppen let med mel, vend dejen om, fold den nederste del op, siderne ind og den øverste del ned, og rul den så mod dig og træk den hen over køkkenbordet for at stramme overfladen. Læg den med samlingen opad i en hævekurv drysset med rismel.

8. Koldhæv. Dæk med en badehætte eller en pose, og sæt dejen i køleskabet i 10–16 timer.

9. Bag. Forvarm støbejernsgryden med låg ved 260 °C i 45 minutter. Vend brødet ud på bagepapir, snit det, og sænk det ned i gryden. Bag i 20 minutter med låg ved 245 °C og i 20–25 minutter uden låg ved 230 °C, indtil brødet er dybt gyldent og har en kernetemperatur på 96–99 °C.

10. Lad brødet køle af på en rist i mindst 2 timer, før du skærer i det eller lægger det i en pose.

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Hævekurv:** rund, 23 cm i diameter, eller en røreskål foret med et meldrysset viskestykke. **Snit:**
- Lav ét sikkert, buet snit, ca. 1,5 cm dybt, med kniven i en vinkel på 30°, så du får det karakteristiske »øre« som på bagerens brød. Eller en enkel firkant (4 snit), hvis du vil have en jævn hævning. Dit snit er dit kendetegn: vælg ét, og hold fast i det.
- **Støbejernsgryde med låg:** rund, 4,7–5,7 liter. Bag direkte fra køleskabet. Kold dej giver renere snit.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Hvedemel (manitoba)	450 g	3,68 kr.
Fuldkornshvedemel	50 g	0,54 kr.
Surdej (inkl. fodring)	100 g	1,67 kr.
Salt	10 g	0,07 kr.
Rismel (til drys)	1 spsk	0,33 kr.
Andel af ovnforbruget	½ bagning	3,08 kr.
Ingredienser i alt		9,37 kr.
Emballage (pose, etiket, snor)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		75 kr.
Du beholder		61,93 kr.

Sådan sælger du det

Alle køber det her brød: familier, par og naboen, der »ikke spiser brød«. Det er brødet til dine faste ugentlige bestillinger, så tilbyd det først i hver besked om abonnementer.

Tekst til menuen, som du kan kopiere: Klassisk surdejslandbrød. Sprød skorpe, blød og luftig krumme, tre ingredienser og 24 timers tålmodighed. Bagt i morges. 75 kr.

> *Sarahs tip: Skriv kernetemperaturen på din egen tjekliste, ikke kun farven. Mine brød blev først ens hver lørdag, da jeg holdt op med at gætte og begyndte at bruge et termometer til 80 kr.*

Hvis det går galt

- **Fladt brød, der flyder ud:** dejen hævede for længe under første hævning, eller den blev formet for løst. Stop første hævning ved +50 % næste gang, og træk brødet hen over bordet et par gange mere for at stramme overfladen.
- **Tæt krumme med et par store huller øverst:** dejen har hævet for lidt. Giv den længere tid til første hævning, og tjek, at Dolly var på sit højeste, da du blandede dejen.

- **Klæg indeni:** brødet blev skåret for tidligt eller taget for tidligt ud af ovnen. Bag til en kernetemperatur på 96 °C, og vent de fulde 2 timer.