

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 2 · Aflangt landbrød

Samme dej som til det runde brød, bare formet ovalt. Mine kunder, der bruger brødet til sandwich, elsker det.

Opskrift 2 · Aflangt landbrød

Derfor køber folk det: den ovale form giver ensartede skiver i sandwichstørrelse fra ende til ende, så det er brødet til ristet brød, ostetoast og madpakker til skolen.

- **Kategori og pris:** Hverdagsbrød · Klassisk · 75 kr.
- **Giver:** 1 ovalt brød af ca. 900 g dej, ca. 25,5 cm langt
- **Sværhedsgrad: Nem**
- **Tidsplan:** Som for grundbrødet. Fodr fredag kl. 8 → bag lørdag kl. 7.

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	100 g	1 dl
Fint havsalt	10 g	1¾ tsk
Rismel til hævekurven	en skefuld	1 spsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Kun formen ændres. Samme dej, samme tidsplan. Du skal bruge en oval hævekurv (25,5 cm) eller en brødform foret med et meldrysset viskestykke og en støbejernsgryde med låg, der er lang nok til at rumme brødet: en oval støbejernsgryde med låg, en gryde med en stegepande som låg eller en rund gryde på 5,7 liter til et lidt kortere ovalt brød (20,5–23 cm).

Fremgangsmåde

1. Fodr surdejen om morgenen, og følg derefter **trin 1–5 i grundbrødet**: bland dejen og lad den hvile til autolyse, tilsæt surdejen og saltet, fold dejen 4 omgange, lad den hæve, til den er vokset 50–75 %, forform den løst til en kugle, og lad den hvile i 20 minutter.

2. Form det ovale brød. Drys toppen med mel, og vend dejen, så samlingen vender opad. Træk den forsigtigt ud til et rektangel på ca. 20,5 × 25,5 cm.

3. Fold venstre og højre side ind, så de overlapper lidt på midten, som når du lukker en jakke.

4. Begynd øverst, og rul dejen ned mod dig, mens du trykker let på samlingen med tommelfingrene for hver omgang, så du ender med en stram rulle.

5. Klem samlingen på undersiden sammen. Rul forsigtigt dejen, så den bliver jævn og ca. 23–25,5 cm lang.

6. Læg dejen med samlingen opad i den ovale hævekurv drysset med mel. Hvis samlingen gaber, så klem den sammen, eller »sy« den sammen ved at trække siderne ind mod hinanden.

7. Koldhæv i 10–16 timer (grundbrødet, trin 7).

8. Snit, og bag præcis som i grundbrødet, trin 8.

9. Lad brødet køle af i 2 timer, før du skærer det i skiver eller lægger det i en pose.

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Snit:** ét langt snit, der løber næsten hele brødets længde, lidt til siden for midten, med bladet i en vinkel på 30° og 1,5 cm dybt. Det er det skrå snit, der åbner sig til et højt »øre«.
- **Tilpasning til gryden:** hvis dit ovale brød er lidt for langt til en rund støbejernsgryde med låg, så bag det på en strimmel bagepapir, og lad enderne lige røre siderne. Det bliver stadig
- flot bagt. **Bagetid:** de samme 20 + 20–25 minutter. Den smallere form gør nogle gange brødet færdigt 2–3 minutter tidligere, så tjek temperaturen efter 20 minutter uden låg.

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

Forældre, der smører madpakker, folk, der spiser ristet brød hver morgen, og alle, der siger »det runde brød er svært at skære«. Tilbyd »rundt eller ovalt brød?« på din bestillingsformular: det føles som et valg, og det koster dig ikke noget ekstra.

Tekst til menuen, som du kan kopiere: Aflangt landbrød. Vores klassiske surdejsbrød i aflang form, så hver skive har den rigtige størrelse til ristet brød og sandwich. 75 kr.

> *Sarahs tip: Jeg skærer morgenens første ovale brød i skiver og stiller det frem på et bræt ved hoveddøren til afhentning. Intet sælger næste uges brød så godt som synet af den krumme.*

Hvis det går galt

- **Brødet sprækkede i siden i stedet for langs snittet: snittet var for overfladisk. Snit lidt** dybere, og hold bladet skråt.
- **Samlingen åbnede sig i ovnen:** bunden var ikke lukket ordentligt. Klem samlingen godt sammen, og lad brødet ligge med samlingen opad i hævekurven.
- **Lyse ender, mørk midte:** det ovale brød rørte ved de varme sider. Gør det lidt kortere, eller drej gryden halvvejs gennem bagningen uden låg.