

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 3 · Blødt sandwichbrød

Brødet, mine børn beder om. Blødt nok til sandwich med jordnøddesmør og syltetøj, stadig ægte surdejsbrød.

Opskrift 3 · Blødt sandwichbrød

Derfor køber folk det: det er det bløde, firkantede brød, der er nemt at skære i skiver, og som familier allerede køber hver uge, bare hjemmelavet og med en kort ingrediensliste.

- **Kategori og pris:** Hverdagsbrød · Uden fyld · 60 kr.
- **Giver:** 1 formbrød i en form på 23 × 12,5 cm
- **Sværhedsgrad: Nem**
- **Tidsplan:** Fodr Dolly fredag kl. 8 → bland dejen kl. 16 → form den omkring kl. 22 → sæt formen i køleskabet natten over → tag den ud kl. 6, lad dejen hæve i 2–3 timer → bag kl. 9

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	500 g	9,5 dl
Sødmælk, lunken	280 g	3 dl
Aktiv surdej	100 g	1 dl
Honning	30 g	1½ spsk
Smør, meget blødt	40 g	3 spsk
Fint havsalt	10 g	1¾ tsk
Smør, smeltet, til pensling	5 g	1 tsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

- **Mælk i stedet for vand samt honning og smør. Det er en beriget dej: blødere krumme,** tynd, gylden skorpe, og brødet holder sig friskt i flere dage.
- **Smørret tilsættes efter saltet**, aldrig ved den første blanding, så det ikke lægger sig omkring melet, før gluten begynder at udvikle sig.
- **Langsommere første hævning.** Smør og mælk får Dolly til at arbejde langsommere. Regn med 5–7 timer.
- **Bages i en brødform ved lavere temperatur**, uden støbejernsgryde med låg og uden at skulle snittes.

Fremgangsmåde

1. **Fodring om morgenen:** fodr Dolly kl. 8.

2. Blanding og autolyse: Gem 20 g af mælken, og rør honningen ud i resten. Tilsæt melet, og bland til en ujævn dej. Lad dejen hvile i 30 minutter (grundbrødet, trin 1).

3. Tilsæt surdejen og derefter saltet sammen med den gemte mælk (grundbrødet, trin 2). Tilsæt derefter det bløde smør en skefuld ad gangen, og klem og fold dejen, til den er blank igen. Det tager cirka 3–4 minutter. I starten ser det rodet ud, men så samler dejen sig.

4. Stræk og fold: 4 omgange med 30 minutters mellemrum (grundbrødet, trin 3). Dejen bliver silkeblød og stærk.

5. Lad dejen hæve ved 24–26 °C, indtil den er vokset ca. 75 % og føles luftig, 5–7 timer fra dejen er blandet.

6. Form dejen. Smør din brødform på 23 × 12,5 cm med smør. Vend dejen ud, og tryk den til et rektangel på ca. 20,5 × 25,5 cm med den korte side mod dig. Rul den stramt sammen som en sovepose, og klem samlingen sammen for hver omgang. Klem samlingen helt sammen.

7. Læg dejen i formen med samlingen nedad. Dæk til, og sæt den i køleskabet natten over.

8. Efterhæv. Lørdag morgen skal du lade dejen stå lunt på køkkenbordet, indtil toppen hæver ca. 2,5 cm op over formens kant, som regel 2–3 timer. Fingerprøven: Fordybningen efter et let tryk med en fingerspids skal langsomt rette sig ud.

9. Bag ved 190 °C på midterste rille i 40–45 minutter. Hvis toppen bruner hurtigt efter 25 minutter, lægger du et stykke alufolie over. Brødet er færdigt ved en kernetemperatur på 88 °C.

10. Pensl toppen med smeltet smør, vent 10 minutter, og vend så brødet ud af formen og over på en rist. Lad det køle af i 2 timer, før du skærer det i skiver eller lægger det i en pose.

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Form:** brødform af metal på 23 × 12,5 cm. Glas fungerer også; sænk ovntemperaturen til 175 °C, og læg 5 minutter til bagetiden.
- **Bagedag:** bag 4 sandwichbrød ad gangen på én rist, mens støbejernsgryderne med låg holder pause. Sådan når du at bage 20 brød om lørdagen.
- **Deje med mælk og smør** er færdigbagte ved 88 °C, ikke 95 °C. Mælk og smør får krummen til at sætte sig tidligere.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Hvedemel (manitoba)	500 g	4,08 kr.
Surdej (inkl. fodring)	100 g	1,67 kr.
Sødmælk	280 g	2,01 kr.
Honning	30 g	2,68 kr.
Smør	45 g	3,35 kr.
Salt	10 g	0,07 kr.
Andel af ovnforbruget (4 forme pr. bagning)	¼ bagning	1,34 kr.
Ingredienser i alt		15,20 kr.
Emballage (pose, etiket, snor)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		60 kr.
Du beholder		42,72 kr.

Sådan sælger du det

Familier med små børn, dem, der elsker ristet brød, og alle, der synes, at et rundt brød med sprød skorpe er »for meget«. Det er det mest almindelige brød nummer to i en fast bestilling: ét rundt brød og ét sandwichbrød hver uge.

Tekst til brødlisten, som du kan kopiere: Blødt sandwichbrød med surdej. Blødt, nemt at skære i skiver og bagt med mælk, honning og smør. Perfekt til madpakken. 60 kr.

> *Sarahs tip: Bed folk om at opbevare brødet i posen på køkkenbordet, aldrig i køleskabet. Det holder sig nemt blødt i fire dage, og det er det, forældrene nævner i deres beskeder.*

Hvis det går galt

- **Lavt, kompakt brød:** det kom for tidligt i ovnen. Vent, til den hvælvede top når 2,5 cm over kanten, også selvom det tager en time mere.
- **Stor luftlomme under topskorpen:** dejen blev ikke rullet stramt nok. Tryk luften ud, og klem dejen sammen efter hver omgang.

- **Lyse sider:** tag brødet ud af formen de sidste 5 minutter, og læg det direkte på risten i ovnen.