

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 5 · Landbrød med 50 % fuldkornshvedemel

Fyldigere smag, mørkere skorpe, lige så nemt om lørdagen. Det her brød overbeviste min mand.

Opskrift 5 · Landbrød med 50 % fuldkornshvedemel

Hvorfor folk køber det: det har det klassiske brøds sprøde skorpe og en nøddeagtig, rustik smag, så det er det »sundere« brød, der stadig føles som forkælelse.

- **Kategori og pris:** Hverdag · Klassisk · 75 kr.
- **Giver:** 1 rundt eller ovalt brød, ca. 940 g dej
- **Sværhedsgrad: Middel**
- **Tidsplan:** fredag kl. 8: fodr → kl. 16: bland dejen → første hævning går lidt hurtigere → form ca. kl. 21 → køleskab → bag lørdag kl. 7

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	250 g	5 dl
Fuldkornshvedemel	250 g	5 dl
Vand, 27 °C	375 g	4 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

- **Halvdelen af melet er fuldkornshvedemel.** Kliddet suger mere vand, så vandprocenten øges fra 70 % til 75 %.
- **Længere autolyse:** 45 minutter i stedet for 30, så kliddet bliver blødere, og dejen bliver mere elastisk.
- **Første hævning går hurtigere.** Fuldkornshvedemel giver Dolly god næring, så hold øje med
- dejen efter 3½ time. **Afslut den første hævning, når dejen er vokset med 50 %.** Fuldkornsdej har mindre styrke, og hvis du stopper lidt tidligere, holder brødet bedre højden.

Fremgangsmåde

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

2. **Bland** vandet (gem 20 g) og begge slags mel, indtil der ikke er tørt mel tilbage. Lad dejen hvile til autolyse i 45 **minutter** (grundbrødet, trin 1).

3. **Tilsæt surdejen og derefter saltet** sammen med det gemte vand (grundbrødet, trin 2).

4. **Stræk og fold:** 4 omgange med 30 minutters mellemrum (grundbrødet, trin 3). Dejen er klistret i starten og bliver mærkbart glattere ved 3. omgang. Hold hænderne våde.

5. **Lad dejen hæve** ved 24 °C, indtil den er vokset ca. 50 %, har en hvælvet top og bobler langs kanterne, som regel 3½–5 timer fra dejen er blandet.

6. **Forform, og lad dejen hvile** i 20 minutter (grundbrødet, trin 5).

7. **Form dejen færdig** til et rundt brød (Opskrift 1) eller et ovalt brød (Opskrift 2) med en stram overflade. Dej med fuldkornshvedemel har godt af lidt ekstra spænding i overfladen, så træk den hen over køkkenbordet et par gange mere.

8. **Koldhæv** i 10–14 timer (grundbrødet, trin 7). Dej med fuldkornshvedemel bliver hurtigere overhævet, så sigt efter den korteste hævetid.

9. **Snit og bag** som i grundbrødet, trin 8. Kernetemperatur: 96–99 °C.

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

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Hævekurv:** drys grundigt med rismel. Fuldkornsdej er mere klistret.
- **Snit:** et langt snit eller et kryds. Skorpen bliver mørkere end på det klassiske brød; den dybe mahognifarve er præcis, hvad du går efter.
- **Samme bagning i støbejernsgryde med låg** som grundbrødet. Hvis bunden bliver for mørk, så sæt en bageplade på risten nedenunder, mens brødet bages uden låg.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Hvedemel (manitoba)	250 g	2,01 kr.
Fuldkornshvedemel	250 g	2,61 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		9,77 kr.
Emballage (pose, etiket, snor)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		75 kr.
Du beholder		61,53 kr.

Sådan sælger du det

Løbere, naboer, der siger »jeg prøver at spise sundere«, og folk, der var vilde med det klassiske brød og vil have noget grovere. Sæt det ved siden af det klassiske brød på brødkortet, og lad dem vælge.

Tekst til brødkortet, du kan kopiere: Landbrød med halvt fuldkornshvedemel. Sprød skorpe, nøddeagtig fuldkornssmag og den samme lange, langsomme surdejshævning. 75 kr.

> *Sarahs tip: Friskt fuldkornshvedemel giver et sødere brød. Køb mindre poser, og opbevar dem i fryseren; du kan smage forskellen.*

Hvis det går galt

- **Fladt og flyder ud:** overhævet. Afslut den første hævning, når dejen er vokset med 50 %, og forkort koldhævningen til 10 timer.
- **Tæt og kompakt:** for kort hævning eller for lidt vand. Giv dejen længere tid under den første hævning, og prøv med 385 g vand.
- **Meget surt:** afkort den første hævning, koldhæv ved lavere temperatur, og fodr Dolly lidt senere, så hun lige når sit højdepunkt, når du blander dejen.