

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 8 · Landbrød med spelt

Spelt giver den sødeste krumme med den skønneste nøddesmag. Mine kunder på markedet går lige efter det.

Opskrift 8 · Landbrød med spelt

Derfor køber folk det: spelt er det »urkorn«, folk går efter for smagens skyld og for et brød, der føles lettere i maven, og næsten intet supermarked sælger frisk surdejsbrød med spelt.

- **Kategori og pris:** Hverdag · Klassisk (luksus) · 80 kr.
- **Udbytte:** 1 rundt eller ovalt brød, cirka 950 g dej
- **Sværhedsgrad: Middel**
- **Tidsplan:** fredag kl. 8: fodr surdejen → kl. 16: bland dejen → nænsomme foldninger, kortere førstehævning → form omkring kl. 20.30 → køleskab i 8–12 timer → lørdag kl. 6–7: bag

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	300 g	6 dl
Fuldkornsspeltmel	200 g	4 dl
Vand, 26 °C	340 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

- **40 % fuldkornsspelt.** Gluten i spelt er elastisk, men skrøbeligt: det strækker sig let og brister, hvis du arbejder for hårdt med det. Derfor sættes vandindholdet **ned til 68 %**, og dejen behandles mere nænsomt.
- **Kort autolyse:** 20 minutter er rigeligt.
- **3 nænsomme omgange foldninger** med løft og fold (løft dejen på midten, og lad enderne folde ind under) i stedet for kraftige stræk.
- **Kortere førstehævning og koldhævning.** Stop førstehævningen, når dejen er vokset med 50 %, og koldhæv i 8–12 timer. **Speltpris:** Jeg køber fuldkornsspeltmel i løs vægt eller på nettet til cirka 35 kr. pr. kg.
-

Fremgangsmåde

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

2. **Bland** forsigtigt vandet og begge slags mel, indtil dejen er samlet. Lad dejen hvile til autolyse i **20 minutter** (grundbrødet, trin 1).

3. **Tilsæt surdejen og derefter saltet** (grundbrødet, trin 2), mens du forsigtigt klemmer dejen sammen.

4. **Løft og fold: 3 omgange** med 30 minutters mellemrum. Fugt begge hænder, før dem ind under midten af dejen, og løft, indtil dejen strækker sig, og enderne falder ned og folder sig ind under den. Drej beholderen en kvart omgang, og gentag én gang til. Det er én omgang.

5. **Lad dejen hæve** ved 24 °C, indtil den er vokset ca. 50 %, 3½–4½ timer fra dejen er blandet. Spelt hæver hurtigt.

6. **Forform** dejen løst, og lad den hvile i 15 minutter (grundbrødet, trin 5).

7. **Form dejen færdig** med en let og sikker hånd (grundbrødet, trin 6). To eller tre træk hen over køkkenbordet er nok; speltdej revner, hvis du arbejder for meget med den.

8. **Koldhæv i 8–12 timer** (grundbrødet, trin 7).

9. **Snit, og bag** som i grundbrødet, trin 8. Speltbrød bliver hurtigt flot brunt, så se til brødet efter 18 minutter uden låg. 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

- **Snit:** spelt åbner sig mere i bredden end i højden, så ét langt snit eller et enkelt mønster med hvedeaks (små skrå klip langs en midterlinje) ser flot ud.
- **Hævekurv:** en oval form støtter speltdejen bedre end en rund. Hvis dine runde brød flyder ud, så skift til ovale.
- **Samme bagning i støbejernsgryde med låg som til grundbrødet.**

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Hvedemel (manitoba)	300 g	2,41 kr.
Fuldkornsspeltmel	200 g	7,36 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		14,93 kr.
Emballage (pose, etiket, snor)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		80 kr.
Du beholder		63,07 kr.

Sådan sælger du det

Madentusiaster, folk, der elsker gamle kornsorter, og dem, der siger, at almindeligt brød »ikke ligger godt i maven«. Beskriv smagen (sød, nøddeagtig), og lad dem selv vælge; kom aldrig med sundhedspåstande på dit menukort eller din etiket.

Tekst til menukortet, som du kan kopiere: Surdejslandbrød med spelt. Bagt med fuldkornsspelt, en gammel kornsort med en sød, nøddeagtig smag og en blød krumme. 80 kr.

> *Sarahs tip: Spelt er det brød, hvor mindre er mere. Første gang jeg behandlede dejen nænsomt i stedet for at »opbygge styrke«, blev brødet dobbelt så stort i ovnen.*

Hvis det går galt

- **Fladt, bredt brød:** dejen er overhævet eller bearbejdet for meget. Kortere førstehævning, kortere koldhævning og mere nænsomme foldninger.
- **Dejen brister under formningen:** du trækker for hårdt. Form med færre og blødere bevægelser.
- **Tæt krumme:** dejen har hævet for lidt. Lad den tydeligt vokse med 50 % under førstehævningen og få synlige bobler.