

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 9 · Surdejs-baguetter

To knasende sprøde baguetter, der sælges som et par. De når aldrig hjem, uden at enden er brækket af.

Opskrift 9 · Surdejsbaguetter

Derfor køber folk det: en rigtig knasende sprød baguette er det, folk savner mest fra turene til Paris, og de vil have to til middagen med gæster i aften.

- **Kategori og pris:** Hverdag · Naturel · **60 kr. for et par**
- **Udbytte:** 2 baguetter, cirka 380 g dej hver, 35,5–38 cm lange (passer i en almindelig ovn) **Sværhedsgrad:** Krævende (formningen føles naturlig efter 3 bagninger, og så er det let)
- **Tidsplan:** fredag kl. 8: fodr surdejen → kl. 16: bland dejen → form omkring kl. 21 → på
- hæveklæde i køleskabet → lørdag kl. 7: bag på bagestål med damp

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	400 g	8 dl
Vand, 27 °C	280 g	3 dl
Aktiv surdej	80 g	1 dl
Fint havsalt	8 g	1½ tsk
Rismel eller semulje til hæveklædet	en skefuld	1 spsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

- **Kun lyst hvedemel (manitoba)**, 70 % vandindhold og lidt mindre surdej (20 %) for en mild
- smag. **Delt i to** og formet til lange baguetter.
- **Hævet på et hæveklæde** (et meldrysset hørklæde eller et rent, glatvævet viskestykke) i stedet for en hævekurv.
- **Bagt frit** på et bagestål eller en bagesten med damp, ikke i en støbejernsgryde med låg. Støbejernsgryden med låg er for lille til en baguette.

Fremgangsmåde

1. Fodr surdejen om morgenen, og følg derefter **trin 1–4 i grundbrødet** med disse mængder: bland dejen og lad den hvile til autolyse, tilsæt surdejen og saltet, fold dejen 4 omgange, og lad den hæve, til den er vokset 50–75 %.

2. Del dejen i 2 stykker på cirka 380 g hver.

3. Forform hvert stykke dej til en løs rulle: tryk det ud, så det nogenlunde ligner et rektangel, fold den øverste tredjedel ned og den nederste tredjedel op. Lad dejen hvile tildækket med samlingen nedad i 25 minutter.

4. Form. Vend den ene rulle med samlingen opad, og tryk den forsigtigt ud til et rektangel på ca. 15 × 20,5 cm med den lange side mod dig.

5. Fold den øverste tredjedel ned, og tryk kanten fast med fingerspidserne. Drej dejen, og fold den anden lange side ind over på samme måde.

6. Fold nu hele dejen på langs, så den ligger dobbelt, og pres kanterne godt sammen med håndroden undervejs. Nu har du en stram rulle.

7. Rul den ud. Læg begge hænder på midten, og rul frem og tilbage, mens du bevæger hænderne udad, til rullen er 35,5 cm lang. Tryk lidt hårdere helt ude i enderne, så de bliver spidse.

8. Hæveklæde. Læg et meldrysset hæveklæde på en bageplade. Læg baguetten med samlingen opad, fold klædet op på begge sider, så det støtter dejen, og form og læg derefter den anden baguette på klædet.

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

10. Bag. Forvarm ovnen til 260 °C i 45 minutter med et bagestål (eller en bagesten eller en bageplade vendt på hovedet) på midterste rille og en metalform på nederste rille.

11. Rul hver baguette over på et meldrysset bagebræt, og vend den så over på et stykke bagepapir med samlingen nedad. Snit.

12. Skub bagepapiret med baguetterne over på bagestålet. Hæld forsigtigt 2,5 dl kogende vand i den nederste form, og luk ovnlågen. Skru ned til 245 °C.

13. Efter **12 minutter** tager du formen med vand ud. Bag i yderligere **12–14 minutter**, til brødene er mørkt gyldne og har en kernetemperatur på 96 °C.

14. Lad brødene køle af i mindst 45 minutter. Baguetter er tynde, så de er klar før et rundt brød.

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Snit:** 3 eller 4 snit, hvert ca. 10 cm langt, næsten parallelt med baguettens længderetning, og hvert snit skal overlappe det forrige med ca. en tredjedel. Hold bladet næsten fladt i en vinkel på 30°, og lav hurtige, overfladiske snit (0,5 cm).
- **Damp** giver den sprøde, blanke skorpe. Hvis du har en form med lavasten eller et sammenrullet, vådt håndklæde i en form, er det endnu bedre.
- **Tip til bagedagen:** Baguetter bager på i alt 25 minutter, så de passer fint ind mellem bagningerne i støbejernsgryden med låg.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Hvedemel (manitoba)	400 g	3,28 kr.
Surdej (inkl. fodring)	80 g	1,34 kr.
Salt	8 g	0,07 kr.
Rismel eller semulje (til at drysse med)	1 spsk	0,33 kr.
Andel af ovnforbruget	½ bagning	3,08 kr.
Ingredienser i alt		8,10 kr.
Emballage (1 lang pose til de to baguetter)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		60 kr.
Du beholder		49,81 kr.

Sådan sælger du det

Værter, der inviterer på middag, folk, der elsker et ostebord, og alle, der laver suppe eller pasta i aften. De smager bedst samme dag, så sælg dem kun til afhentning om lørdagen, og fortæl det tydeligt.

Tekst til menuen, som du kan kopiere: Surdejsbaguetter (2 stk.). Sprød skorpe og en luftig krumme med bid. Bagt i morges, smager bedst i dag. 60 kr. for to

> *Sarahs tip: Dine første baguetter vil ligne kageruller. Bliv ved. Tredje gang du bager, får du styr på formen, og ingen ved middagsbordet har nogensinde klaget over en lidt buttet baguette.*

Hvis det går galt

- **Bleg, mat skorpe:** for lidt damp. Hæld vandet i, lige før du lukker ovnlågen, og lad den være lukket i 12 minutter.
- **Snittene åbnede sig ikke:** snittene var for lodrette eller for dybe. Hold bladet fladere, og snit mindre dybt.
- **Baguetten sprækker langs siden:** samlingen var ikke lukket ordentligt. Tryk godt til med håndroden, når du former dejen.