

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 10 · Kuvertboller i dusinvis

Tolv smørrige boller i én form. I november sælger jeg flere af dem end af noget andet.

Opskrift 10 · Kuvertboller i dusinvis

Derfor køber folk dem: bløde brydeboller med smør til familiemiddage og sammenskudsgilder, uden at nogen behøver at bage på ugens travleste dag.

- Kategori og pris: Hverdag · 80 kr. pr. dusin
- **Giver:** 12 boller på ca. 80 g hver i en form på 23 × 33 cm
- **Sværhedsgrad: Nem**
- **Tidsplan:** fredag kl. 8: fodr → kl. 16: bland → form omkring kl. 22 → sæt formen i køleskabet natten over → lad hæve i 2–3 timer → bag kl. 9

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	500 g	9,5 dl
Sødmælk, lunken	250 g	2,5 dl
Aktiv surdej	100 g	1 dl
Æg	1 stort (50 g)	1
Honning	40 g	2 spsk
Smør, meget blødt	50 g	3½ spsk
Fint havsalt	9 g	1½ tsk
Smør, smeltet, til pensling	10 g	2 tsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

- **Beriget dej:** mælk, æg, honning og smør giver en blød bolle med fyldig smag.
- **Smørret tilsættes efter saltet (som i Opskrift 3).**
- **Længere førstehævning,** 5–7 timer på grund af smørret og mælken.
- **Deles i 12 kugler** og bages sammen i en form på 23 × 33 cm, så de hæver sammen og kan brækkes fra hinanden.
- Lavere ovntemperatur: 190 °C, færdige ved en kernetemperatur på 88 °C.

Fremgangsmåde

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

2. **Bland og lav autolyse:** pisk mælk, æg og honning sammen, tilsæt melet, og bland, til dejen er grov og ujævn. Lad den hvile i 30 minutter (grundbrødet, trin 1).

3. **Tilsæt surdejen og derefter saltet** (grundbrødet, trin 2), og tilsæt så det bløde smør en skefuld ad gangen, mens du klemmer det ind i dejen, til den er blank (3–4 minutter).

4. **Stræk og fold:** 4 omgange med 30 minutters mellemrum (grundbrødet, trin 3).

5. **Lad dejen hæve** ved 24–26 °C, til den er vokset ca. 75 % og er blød og luftig, 5–7 timer efter sammenblanding.

6. **Del dejen** i 12 lige store stykker på ca. 80 g hver. Brug vægten. Boller af samme størrelse bliver bagt jævnt.

7. **Form hver bolle.** Hvælv hånden over et stykke dej på et bord uden mel, og bevæg hånden i små, hurtige cirkler, til dejen samler sig til en glat, spændstig kugle.

8. **Læg dem i formen.** Smør en form på 23 × 33 cm med smør, og læg bollerne i 3 rækker med 4 i hver og med lige stor afstand. Dæk til, og sæt dem i køleskabet natten over.

9. **Efterhævning.** Lørdag morgen stiller du formen et lunt sted i 2–3 timer, til bollerne er hævet op og rører ved hinanden.

10. **Bag** ved 190 °C i 22–26 minutter, til bollerne er mørkt gyldne, og en af de midterste boller har en kernetemperatur på 88 °C.

11. **Pensl** med smeltet smør, så snart bollerne kommer ud af ovnen. Lad dem køle af i formen i 15 minutter, og løft dem så over på en bagerist. Lad dem køle af i mindst 1 time, før du pakker dem.

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Form:** en metalform på 23 × 33 cm eller en engangsform af folie, som du sælger sammen
- med bollerne (se tippet). **Ingen snit.** Pensl med sammenpisket æg før bagning for at få en blank overflade som hos bageren (læg 2,00 kr. til omkostningerne).
- **Valgfrit drys:** en knivspids flagesalt oven på smørret, lige når bollerne kommer ud af ovnen.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Hvedemel (manitoba)	500 g	4,08 kr.
Surdej (inkl. fodring)	100 g	1,67 kr.
Sødmælk	250 g	1,74 kr.
Æg	1	2,21 kr.
Honning	40 g	3,55 kr.
Smør	60 g	4,42 kr.
Salt	9 g	0,07 kr.
Andel af ovnudgiften (2 forme pr. bagning)	¼ bagning	1,34 kr.
Ingredienser i alt		19,08 kr.
Emballage (pose, etiket, snor)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		80 kr.
Du beholder		58,92 kr.

Sådan sælger du det

Familier, der inviterer til søndagsmiddag, gæster til sammenskudsgilder og alle, der snart skal holde en højtidsmiddag. Tilbyd forudbestilling en uge i forvejen, så kan du sælge tolv dusin på en enkelt lørdag.

Tekst til menuen, som du kan kopiere: Kuvertboller med surdej (12 stk.). Bløde brydeboller med smør, mælk og honning, som har hævet længe og langsomt. Varm dem i 5 minutter, og servér. 80 kr. pr. dusin

> *Sarahs tip: Til fester bager jeg dem i en folieform med låg (ca. 6,50 kr. stykket) og sælger dem »lige til at varme« for 85 kr. Folk elsker, at de slipper for at flytte dem over på et fad.*

Hvis det går galt

- **Bollerne er tætte:** de kom i ovnen, før de var luftige. Giv dem hele hævetiden et lunt sted, til de rører hinanden.
- **Mørke bunde:** brug en lys metalform, eller bag en rille højere.

- Forskellige størrelser: vej hvert stykke. Hvis du fordeler dejen i 12 stykker på øjemål, bliver bollerne bagt ujævnt.