

SURDEJSFORMLEN

# Opskrift 11 · Ciabatta med surdej

*Store lufthuller, tynd skorpe og olivenolie i hver bid. Det er det her brød, der bliver fotograferet.*

# Opskrift 11 · Ciabatta med surdej

**Derfor køber folk det:** de store, blanke lufthuller gør det til det bedste brød til panini, bruschetta og til at »dyppe i olivenolie«, og i de fleste kvarterer kan du ikke købe det friskbagt.

- **Kategori og pris:** Hverdag · **65 kr. for to brød**
- **Giver:** 2 ciabattabrød på ca. 25 × 10 cm hver
- **Sværhedsgrad:** Kræver øvelse (våd dej, nænsomme hænder)
- **Tidsplan:** Fredag kl. 8: fodr surdejen → kl. 16: bland dejen → løftefoldninger → dejen hviler i sin beholder i køleskabet natten over → lørdag kl. 7: del dejen, lad den efterhæve i 45–60 min. → bag omkring kl. 8

## Ingredienser

| Ingrediens | Gram | dl (ca.) |
|---|---|---|
| Hvedemel (manitoba) | 400 g | 8 dl |
| Vand, 27 °C | 300 g + 20 g | 3 dl |
| Aktiv surdej | 80 g | 1 dl |
| Fint havsalt | 9 g | 1½ tsk |
| Olivenolie til beholderen og hænderne | 15 ml | 1 spsk |
| Mel eller semulje til at drysse med | en skefuld | 1 spsk |

## Hvad er anderledes end i grundbrødet

- **Højt vandindhold: 80 %.** De ekstra 20 g vand tilsættes ved 1. omgang foldninger (»bassinage«), når glutennetværket er begyndt at udvikle sig.
- **Løftefoldninger i en oliesmurt beholder med lige sider i stedet for at strække dejen i en skål.**
- **Lad dejen hæve, til den er vokset 75–100 %**, og sæt så **hele beholderen** i køleskabet. Der er ingen forformning eller endelig formning: du skærer dejen ud lørdag morgen og rører den så lidt som muligt.
- **Bages direkte på bagestål eller bagesten med damp, uden støbejernsgryde med låg og uden snit.**

### Fremgangsmåde

1. **Fodring om morgenen:** fodr Dolly kl. 8.
2. **Bland** 300 g vand og melet. Lad dejen hvile til autolyse i 30 minutter (grundbrødet, trin 1).

**3. Tilsæt surdejen og derefter saltet** (grundbrødet, trin 2). Flyt dejen over i en beholder smurt med olivenolie.

**4. Løftefoldninger: 4 omgange** med 30 minutters mellemrum (se Opskrift 8, trin 4). I **1. omgang** tilsætter du de ekstra 20 g vand lidt ad gangen og klemmer det ind i dejen, før du folder.

**5. Lad dejen hæve** ved 24 °C, til den er vokset 75–100 %, er fuld af bobler og blævrer som gelé, 4–5 timer efter sammenblanding.

**6. Koldhævning:** læg låg på, og sæt beholderen i køleskabet natten over i 10–14 timer.

**7. Lørdag morgen:** drys rigeligt med mel på bordet. Vend beholderen på hovedet, og lad dejen glide ud af sig selv.

**8. Del dejen.** Drys mel på oversiden, og brug derefter en dejskraber til at skære den i 2 rektangler. Ælt ikke dejen, og tryk ikke luftboblerne ud.

**9. Vend hvert stykke** over på et meldrysset stykke bagepapir (med den meldryssede side nedad), og træk det forsigtigt ud til et rektangel på 25,5 × 10 cm. Lav forsigtigt små fordybninger med fingerspidserne, hvis overfladen er ujævn.

**10. Lad dejen efterhæve** uden tildækning i 45–60 minutter, mens ovnen varmer op, til dejen er hævet godt op.

**11. Bag.** Ovnen skal være 260 °C med et bagestål på midterste rille og en form til damp nedenunder. Skub bagepapiret ind, hæld 2,5 dl kogende vand i formen til damp, og skru ned til 245 °C. Bag i 10 minutter, tag formen til damp ud, og bag i yderligere 12–15 minutter, til brødene er gyldne og har en kernetemperatur på 96 °C.

**12. Lad brødene køle af** i mindst 1 time, før du skærer dem eller lægger dem i poser.

## Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Ingen snit:** den melede overflade og de naturlige sprækker er en del af udseendet.
- **Tip til at flytte brødene:** lad hvert ciabattabrød ligge på sin egen strimmel bagepapir, så du kan skubbe dem ind på bagestålet uden at strække dem.
- **Beholder:** en beholder på 3,8 liter med lige sider gør det nemt at se, hvor meget dejen hæver, og vende den ud i ét stykke.

## Omkostninger og pris

| Ingrediens | Mængde | kr. |
|---|---|---|
| Hvedemel (manitoba) | 400 g | 3,28 kr. |
| Surdej (inkl. fodring) | 80 g | 1,34 kr. |
| Olivenolie | 15 ml | 1,00 kr. |
| Salt | 9 g | 0,07 kr. |
| Mel eller semulje (til at drysse med) | 1 spsk | 0,33 kr. |
| Andel af ovnforbruget | ½ bagning | 3,08 kr. |
| **Ingredienser i alt** | | 9,11 kr. |
| Emballage (1 pose til de to brød) | 1 sæt | 2,34 kr. |
| **Sælges for** | | 65 kr. |
| Du beholder | | 55,50 kr. |

## Sådan sælger du det

Dem, der elsker panini og sandwich, dem, der inviterer på italiensk middag, og naboen med en samling af fine olivenolier. Læg et billede af krummen op: ciabatta sælger sig selv med de huller.

**Tekst til menuen, som du kan kopiere:** Ciabatta med surdej (2 stk.). Luftig krumme med store huller og en tynd, sprød skorpe. Perfekt til panini og olivenolie. 65 kr. for to

> *Sarahs tip: Jo vådere dejen føles, jo bedre bliver brødet. Drys mel på bordet, ikke på dejen, og rør den så lidt som muligt. Hver gang du rører dejen, ødelægger du lufthuller, som nogen har betalt for.*

## Hvis det går galt

- **Flad som en hjemmesko:** det er det, navnet betyder, og brødet skal være lidt fladt. Hvis det er meget tyndt, har dejen hævet for lidt; lad den hæve, til den er vokset hele 75 %.
- **Små, ensartede huller:** dejen blev håndteret for meget, da den blev delt. Skær og vend, ikke
- mere. **Klistrer til alt:** smør hænder og dejskraber med olie, og brug rigeligt mel på bordet.