

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 12 · Brød med honning og havre

Havre på skorpen, honning i krummen. Det smager af morgenmad.

Opskrift 12 · Brød med honning og havre

Derfor køber folk det: et blødt, let sødt brød med en skorpe dækket af havregryn, som giver det bedste ristede brød og er elsket af både børn og bedsteforældre.

- **Kategori og pris:** Hverdag · Klassisk · 75 kr.
- **Giver:** 1 rundt eller ovalt brød, ca. 1.050 g dej
- **Sværhedsgrad: Nem**
- **Tidsplan:** Fredag kl. 8: fodr Dolly **og** sæt havregrynene i blød → kl. 16: bland dejen → tilsæt havregrynene ved 2. foldning → form brødet, og rul det i havregryn omkring kl. 21 → i køleskabet → lørdag kl. 7: bag

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	450 g	9 dl
Fuldkornshvedemel	50 g	1 dl
Vand, 27 °C	330 g	3,5 dl
Aktiv surdej	100 g	1 dl
Honning	30 g	1½ spsk
Fint havsalt	10 g	1¾ tsk
Havreblanding: havregryn	60 g	1,5 dl
Havreblanding: kogende vand	90 g	1 dl
Havregryn til skorpen	15 g	3 spsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

- **Havreblanding:** havregryn, der har trukket i kogende vand og derefter er kølet af. Det giver fugt og en blød, cremet krumme.
- **Vandet i dejen reduceres til 330 g**, fordi havreblandingen tilfører sine egne 90 g.
- **Honningen tilsættes, når dejen blandes**, opløst i vandet.
- **Havreblandingen tilsættes ved 2. omgang foldninger, ligesom andet fyld.**
- **Lavere temperatur uden låg:** honning bruner hurtigere, så bag færdig ved 220 °C.

Fremgangsmåde

1. Fredag kl. 8: fodr Dolly (morgenfodringen). Hæld det kogende vand over de 60 g havregryn, rør rundt, dæk til, og lad det stå på køkkenbordet.

2. Bland: rør honningen ud i vandet, til den er opløst, og tilsæt derefter meltyperne. Lad dejen hvile til autolyse i 30 minutter (grundbrødet, trin 1).

3. Tilsæt surdejen og derefter saltet (grundbrødet, trin 2).

4. Fold dejen 1. omgang som sædvanligt.

5. 2. foldeomgang: stræk dejen flad, fordel halvdelen af de udblødte havregryn over den, fold den i tre, tilsæt resten, og fold igen.

6. Foldeomgang 3 og 4 som sædvanlig (grundbrødet, trin 3).

7. Lad dejen hæve, til den er vokset 50–75 %, 4–6 timer efter sammenblanding (grundbrødet, trin 4).

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

9. Giv dejen sin endelige form (grundbrødet, trin 6). Rul oversiden hen over et fugtigt viskestykke og derefter i de 15 g havregryn, og læg dejen med havregrynene nedad i hævekurven.

10. Lad dejen koldhæve i 10–16 timer (grundbrødet, trin 7).

11. Bag: forvarm ovnen til 260 °C, bag med låg i 20 minutter ved 245 °C og derefter uden låg i 20–**25 minutter ved 220 °C**. Kernetemperatur: 96–99 °C.

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

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Skær** ét langt snit gennem havreskorpen.
- **Brød i form:** denne dej giver et dejligt sandwichbrød i en brødform på 23 × 12,5 cm. Form dejen til et aflangt brød, rul det i havregryn, lad det hæve, til det når 2,5 cm over kanten, og bag ved 205 °C i 40–45 minutter.
- **Farve:** skorpen skal være dybt honningbrun. Hvis den bliver mørkere, end du ønsker, lægger du stanniol løst over brødet de sidste 10 minutter.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Hvedemel (manitoba)	450 g	3,68 kr.
Fuldkornshvedemel	50 g	0,54 kr.
Surdej (inkl. fodring)	100 g	1,67 kr.
Havregryn	75 g	2,21 kr.
Honning	30 g	2,68 kr.
Salt	10 g	0,07 kr.
Andel af ovnforbruget	½ bagning	3,08 kr.
Ingredienser i alt		13,93 kr.
Emballage (pose, etiket, snor)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		75 kr.
Du beholder		57,38 kr.

Sådan sælger du det

Børnefamilier, dem, der elsker ristet brød med marmelade, og dem, der er glade for morgenmad. Det er et godt »begynderbrød« til naboer, der synes, at surdejsbrød er for surt.

Tekst til menuen, som du kan kopiere: Surdejsbrød med honning og havre. Cremede havregryn og et strejf af honning indeni, ristede havregryn på skorpen. Vores morgenmadsfavorit. 75 kr.

> *Sarahs tip: Det er det brød, jeg lægger i gavekurve. Det ser hjemmelavet ud på den bedste måde, og honningen får alle til at smile ved den første bid.*

Hvis det går galt

- **Klæg krumme:** havreblandingen var stadig varm eller for våd. Lad den køle helt af, og bag brødet til en kernetemperatur på 95 °C, før du tager det ud.
- **For mørk skorpe:** honning karamelliserer. Bag ved 220 °C uden låg, eller læg stanniol løst over brødet. **Havregrynene faldt af:** gør viskestykket godt fugtigt, og tryk brødet fast ned i havregrynene.