

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 13 · Tranebær og valnødder

Rubinrøde tranebær og ristede valnødder i hver skive. Mit allerbedste gavebrød.

Opskrift 13 · Tranebær og valnødder

Derfor køber folk det: det ser festligt ud, smager fantastisk til ost og er den perfekte gave til værtinden eller læreren fra oktober til januar.

- **Kategori og pris:** Specialbrød · 95 kr.
- **Giver:** 1 rundt eller ovalt brød, ca. 1.090 g dej
- **Sværhedsgrad: Middel**
- **Tidsplan:** Som for grundbrødet. Rist valnødderne, når det passer dig fredag; de skal i ved 2. omgang foldninger.

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	450 g	9 dl
Fuldkornshvedemel	50 g	1 dl
Vand, 27 °C	350 g	3,5 dl
Aktiv surdej	100 g	1 dl
Fint havsalt	10 g	1¾ tsk
Tørrede tranebær	90 g	2 dl
Valnødder, ristede og grofthakkede	90 g	2 dl
Rismel til hævekurven	en skefuld	1 spsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

- **Samme dej**, plus 90 g tørrede tranebær og 90 g ristede valnødder (36 % fyld, en gavmild mængde som hos bageren).
- **Rist valnødderne** ved 175 °C i 8 minutter, og lad dem køle helt af. Ristningen fremhæver smagen og holder dem sprøde.
- **Fyldet tilsættes ved 2. omgang foldninger.**
- **Når låget tages af, sænkes temperaturen til 225 °C, så tranebærrene på overfladen ikke** brænder på.

Fremgangsmåde

1. **Morgenfodringen:** fodr Dolly kl. 8. Rist valnødderne i løbet af dagen, og lad dem køle af.
2. **Bland dejen, lad den stå til autolyse i 30 minutter, og tilsæt så surdejen og saltet (grundbrødet, trin 1–2).**
3. **Første omgang foldninger som sædvanlig.**
4. **2. foldeomgang: tilsæt fyldet.** Stræk dejen flad i beholderen, fordel halvdelen af tranebærrene og valnødderne, fold dejen i tre, fordel resten, og fold igen.
5. **Foldeomgang 3 og 4** som sædvanlig. Frugten og nødderne bliver fordelt af sig selv.
6. **Lad dejen hæve**, til den er vokset 50–75 %, 4½–6 timer efter sammenblanding. Fyldet får dejen til at se mindre ud, end den er, så vurder den ud fra den hvælvede overflade, og om den blævrer.
7. **Forform og lad dejen hvile** i 20 minutter (grundbrødet, trin 5). Stik de tranebær, der stikker ud af overfladen, ind under dejen igen; frugt, der stikker ud, brænder på.
8. **Giv dejen sin endelige form** (grundbrødet, trin 6) som et rundt eller aflangt brød.
9. **Lad dejen koldhæve** i 10–16 timer (grundbrødet, trin 7).
10. **Bag:** forvarm ovnen til 260 °C; bag med låg i 20 minutter ved 245 °C; bag uden låg i 20–25 **minutter ved 225 °C**. Kernetemperatur: 96–99 °C.
11. **Lad brødet køle af** i 2 timer, før du skærer det eller lægger det i en pose.

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Snit:** et enkelt snit eller et bladmønster, når det er tid til at give gaver (en linje i midten med små skrå snit på hver side).
- **Et flot gavebrød:** drys mel på toppen gennem en lille sigte, før du snitter, så snittet står mørkt mod det hvide.
- **Højtider:** en knivspids appelsinskal ved blandingen får det til at smage af jul.

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.
Tørrede tranebær	90 g	6,63 kr.
Valnødder	90 g	11,98 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		27,99 kr.
Emballage (pose, etiket, snor)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		95 kr.
Du beholder		63,40 kr.

Sådan sælger du det

Gavekøbere, værter, der serverer ost, lærergaver og middagsborde til mortensaften. Tilbyd brødet »gaveindpakket« i en kraftpapirspose med en kvist rosmarin bundet fast med snoren. Da det indeholder valnødder, skal du skrive »Indeholder: hvede, nødder (valnødder)« på etiketten (se Modul 8 for den præcise ordlyd).

Tekst til menukortet, lige til at kopiere: Surdejsbrød med tranebær og valnødder. Syrlige tranebær og ristede valnødder i et landbrød med sprød skorpe. Skabt til ostebordet og til at give i gave. 95 kr.

> *Sarahs tip: Bag et par ekstra i november. Folk, der køber et som gave, kommer tilbage efter et »til os selv«, og det andet brød er det letteste salg, du får hele året.*

Hvis det går galt

- **Brændte tranebær på skorpen:** skub frugt, der stikker ud, ind under dejen ved forformningen, og bag ved 225 °C uden låg.

- **Lillagrå krumme:** det skyldes, at hinderne på valnødderne reagerer med dejen. Det er harmløst; når du rister nødderne godt, forbliver krummen lys.
- **Kompakt brød:** tungt fyld. Lad dejen hæve i hele den angivne tid, og sørg for, at den har god styrke inden 2. omgang foldninger.