

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 14 · Jalapeño og cheddar

Sprød ost på skorpen og små lommer med stærk smag indeni. Brødet til »fodbold om lørdagen«.

Opskrift 14 · Jalapeño og cheddar

Derfor køber folk det: lommer med smeltet lagret cheddar, lidt styrke og sprød ost på skorpen. Det er vanedannende, og folk køber to.

- **Kategori og pris:** Specialbrød · 95 kr.
- **Giver:** 1 rundt brød, ca. 1.050 g dej
- **Sværhedsgrad: Middel**
- **Tidsplan:** Som for grundbrødet. Skær osten i tern, og tør jalapeñoerne inden 2. omgang foldninger.

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	450 g	9 dl
Fuldkornshvedemel	50 g	1 dl
Vand, 27 °C	340 g	3,5 dl
Aktiv surdej	100 g	1 dl
Fint havsalt	10 g	1¾ tsk
Lagret cheddar, kold, i tern på 0,5 cm	120 g	2,5 dl
Lagret cheddar, revet, til bunden	20 g	0,5 dl
Syltede jalapeñoer, afdryppede, duppet tørre og hakkede	40 g	1 dl (ca. ¼ glas)
Rismel til hævekurven	en skefuld	1 spsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

- **Vandmængden sænkes til 340 g:** jalapeñoerne tilfører fugt.
- **Kolde cheddartern og jalapeñoer tilsættes ved 2. omgang foldninger. Tern (frem for revet ost)** holder formen og smelter til små lommer.
- **Revet cheddar i hævekurven:** drys den i, før du lægger dejen i, så den danner en sprød osteskorpe på toppen.
- **Bag på bagepapir** i støbejernsgryden med låg; smeltet ost klistrer fast til støbejern.

Fremgangsmåde

1. **Fodring om morgenen:** fodr Dolly kl. 8.
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:** stræk dejen flad, fordel halvdelen af cheddarternene og jalapeñoerne, fold dejen i tre, fordel resten, og fold igen.
5. **Tredje og fjerde omgang foldninger som sædvanlig.**
6. **Lad dejen hæve**, til den er vokset 50–75 %, 4½–6 timer efter sammenblanding (grundbrødet, trin 4).
7. **Forform og lad dejen hvile** i 20 minutter (grundbrødet, trin 5).
8. **Giv dejen sin endelige form** (grundbrødet, trin 6). Drys hævekurven med rismel, fordel de 20 g revet cheddar i bunden, og læg dejen ovenpå med samlingen opad.
9. **Lad dejen koldhæve** i 10–16 timer (grundbrødet, trin 7). Denne dej har det godt i køleskabet; kulden holder osten fast, så du kan snitte dejen.
10. **Snit og bag** på bagepapir, du kan løfte brødet med, som i grundbrødet, trin 8. Kernetemperatur 96–99 °C. Nogle af ostepletterne på skorpen vil boble og blive gyldenbrune; det er de bedste bidder.
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 kryds eller et enkelt snit. Osteskorpen sprækker flot op. **Styrke:** brug 30 g
- jalapeñoer til et mildt brød; vil du have det stærkt, så tilsæt en knivspids chiliflager ved blandingen.
- **Opbevaringsråd til kunder:** »Spis inden for 2 dage, eller skær i skiver og frys ned. Varm op i 5 minutter, så osten smelter.«

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.
Lagret cheddar	140 g	10,31 kr.
Syltede jalapeñoer	¼ glas	4,22 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		23,90 kr.
Emballage (pose, etiket, snor)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		95 kr.
Du beholder		67,49 kr.

Sådan sælger du det

Værter, der samler vennerne til kamp, folk, der elsker chili og suppe, fædre og teenagere. Slå det op fredag eftermiddag før en stor kamp, så bliver det udsolgt. Skriv »Indeholder: hvede, mælk« på etiketten (ordlyden findes i Modul 8).

Tekst til menukortet, lige til at kopiere: Surdejsbrød med jalapeño og cheddar. Lommer med smeltet lagret cheddar, lidt styrke fra jalapeño og en sprød osteskorpe. 95 kr.

> *Sarahs tip: Skær et brød i skiver, og rist dem under ovnens grill til smagsprøver ved hoveddøren, når kunderne henter deres brød. Én bid, og kunderne, der siger »bare et almindeligt brød, tak«, ændrer deres bestilling.*

Hvis det går galt

- **Osten smeltede væk og efterlod huller:** ternene var for små eller for varme. Brug kolde tern på ca. 0,5 cm, direkte fra køleskabet.
- **Våde, klæge striber:** jalapeñoerne var ikke tørret. Dup dem helt tørre på køkkenrulle.

- Bunden sidder fast i gryden: bag altid ostebrød på bagepapir.