

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 15 · Kanel og rosiner

En kanelspiral, du kan se i hver skive. Rist brødet, smør det, og tak mig senere.

Opskrift 15 · Kanel og rosiner

Derfor køber folk det: det er et hyggeligt morgenbrød, der får hele huset til at dufte som et bageri, når du rister det, og som børnene plager om at få.

- Kategori & pris: Specialbrød · 85 kr.
- **Udbytte:** 1 brød, ca. 1.070 g dej (ovalt brød i en støbejernsgryde med låg eller en brødform på 23 × 12,5 cm)
- **Sværhedsgrad: Middel**
- **Tidsplan:** Som for grundbrødet. Læg rosinerne i blød 10 minutter før anden omgang foldninger; kanelspiralen laves ved den endelige formning.

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
Honning	25 g	1 spsk + 1 tsk
Fint havsalt	10 g	1¾ tsk
Rosiner	120 g	2 dl
Stødt kanel	ca. 6 g	2½ tsk
Rismel til hævekurven	en skefuld	1 spsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

- Honningen tilsættes, når dejen blandes, så vandmængden sænkes lidt til 340 g.
- **Rosinerne** lægges i blød i lunt vand i 10 minutter, dryppes af og duppes tørre. Derefter tilsættes de ved anden omgang foldninger. Rosiner, der har ligget i blød, holder sig saftige og suger ikke vand fra dejen. Kanelen tilsættes som en spiral ved den endelige formning, ikke direkte i dejen. Kanel hæmmer hævningen, så hold den ude af dejen under første hævning for at bevare den sædvanlige tidsplan.
- Bag uden låg ved 220 °C på grund af honningen.

Fremgangsmåde

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

2. **Bland:** opløs honningen i vandet, tilsæt meltyperne, og lad dejen hvile til autolyse i 30 minutter (grundbrødet **trin 1). Tilsæt surdejen og derefter saltet (grundbrødet trin 2).**

3. **1. foldeomgang** som sædvanlig. Læg imens rosinerne i blød i varmt vand i 10 minutter, hæld vandet fra, og dup dem tørre.

4. **Anden omgang foldninger:** stræk dejen flad, tilsæt halvdelen af rosinerne, fold, tilsæt 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. **Form brødet med en spiral.** Drys mel på oversiden, vend dejen, og tryk den forsigtigt ud til et rektangel på ca. 20,5 × 30,5 cm. Sprøjt let med vand, og drys kanelen jævnt over overfladen, men lad en kant på 2,5 cm være fri i den ende, der vender væk fra dig.

9. Rul dejen stramt sammen fra den korte side, og klem den sammen ved hver omgang, så spiralen forbliver stram. Klem samlingen sammen, og fold enderne ind.

10. Læg dejen med samlingen opad i en meldrysset, oval hævekurv (eller med samlingen nedad i en brødform på 23 × 12,5 cm smurt med smør).

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

12. **Bag (støbejernsgryde med låg):** forvarm ovnen til 260 °C; bag med låg i 20 minutter ved 245 °C; bag uden låg i **20–25 minutter ved 220 °C**. Kernetemperatur: 96–99 °C.

13. **Bag (brødform):** lad dejen efterhæve, til toppen når 2,5 cm op over kanten, og bag derefter ved 205 °C i 45–50 minutter, til kernetemperaturen er 96 °C.

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

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Snit:** ét overfladisk snit på langs, 0,5 cm dybt. Et dybt snit skærer ind i kanelspiralen.
- **Hold kanelspiralen tør:** en let forstøvning af vand er alt, kanelen behøver. Undlad smør og sukker i spiralen, så der ikke dannes et hulrum.
- **Brødform eller støbejernsgryde med låg:** brødet fra formen giver firkantede skiver til brødristeren; grydebrødet ser mere rustikt ud. Begge slags sælger.

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.
Rosiner	120 g	7,10 kr.
Stødt kanel	2½ tsk	0,67 kr.
Honning	25 g	2,21 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		19,35 kr.
Emballage (pose, etiket, snor)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		85 kr.
Du beholder		65,35 kr.

Sådan sælger du det

Familier, bedsteforældre, dem, der elsker arme riddere, og dem, der holder søndagsbrunch. Foreslå på menuen at bruge brødet til arme riddere, og se weekendbestillingerne blive fordoblet.

Menutekst, du kan kopiere: Surdejsbrød med kanel og rosiner. Saftige rosiner og en kanelspiral i hver skive. Skønt ristet med smør, uforglemmeligt som arme riddere. 85 kr.

> *Sarahs tip: Skær dette brød i skiver, før du lægger det i posen. Et kanelbrød skåret i skiver ryger direkte i brødristeren søndag morgen, og sådan bliver det en ugentlig vane.*

Hvis det går galt

- **Hulrum mellem kanelspiralen og krummen:** for meget kanel eller vand i spiralen. Brug kun en let forstøvning af vand og et jævnt drys kanel.
- **Rosinerne brænder på i skorpen:** fold rosiner på overfladen ind under dejen, når du former den.
- **Brødet hævede mindre end normalt:** der kom kanel i dejen under første hævning. Brug den kun til spiralen.