

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 16 · Rosmarin og oliven

Kalamataoliven og frisk rosmarin. Tag brødet med til et middagsselskab, og du bliver inviteret igen.

Opskrift 16 · Rosmarin og oliven

Derfor køber folk det: det er det elegante, krydrede brød til vinaftener og fade med antipasti, og det dufter fantastisk, så snart posen åbnes.

- Kategori & pris: Specialbrød · 95 kr.
- **Udbytte:** 1 rundt eller ovalt brød, ca. 1.000 g dej
- **Sværhedsgrad: Middel**
- **Tidsplan:** Som for grundbrødet. Rosmarin tilsættes ved blanding; oliven ved anden 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	9 g	1½ tsk
Frisk rosmarin, finthakket	6 g	2 spsk
Kalamataoliven, udstenede, halverede og duppet helt tørre	100 g	2 dl
Rismel til hævekurven	en skefuld	1 spsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

- **Vandmængden sænkes til 340 g** og **saltet til 9 g**: oliven bidrager selv med væske og salt.
- Rosmarinen tilsættes, når dejen blandes, så smagen fordeler sig i hele brødet.
- Oliven tilsættes ved anden omgang foldninger. Halver dem, men hak dem ikke fint; der skal være synlige stykker i skiverne.
- **Se efter sten en ekstra gang.** Selv »udstenede« oliven kan gemme på en sten. Klem hver halvdel, når du skærer dem.

Fremgangsmåde

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

2. **Bland** vandet, melet og den hakkede rosmarin. Lad dejen stå til autolyse i 30 minutter (grundbrødet trin 1).

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

4. **1. foldeomgang** som sædvanlig. Lad imens olivenerne dryppe af, halvér dem, tjek, at der ikke er sten i, og dup dem helt tørre mellem stykker af køkkenrulle.

5. **2. foldeomgang:** stræk dejen flad, fordel halvdelen af olivenerne, fold dejen i tre, fordel resten, og fold igen.

6. **Foldeomgang 3 og 4** som sædvanlig. Dejen får lidt lilla striber; det er saften fra olivenerne, og det ser smukt ud.

7. **Lad dejen hæve**, til den er vokset 50–75 %, 4½–6 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), mens du stikker de oliven, der stikker ud, ind under dejen.

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

11. **Snit og bag** som i grundbrødet, trin 8. 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

- **Snit:** et enkelt langt snit er elegant på et ovalt brød; prøv en stjerne med 4 spidser på et
- rundt brød. **Den sidste detalje:** pensl den varme skorpe med lidt olivenolie, og tryk nogle få rosmarinnåle fast, når brødet skal fotograferes eller bestilles som gave.
- **Den ovale form** giver skiver, der er nemme at servere på fade med antipasti til selskaber.

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.
Kalamataoliven	100 g	11,78 kr.
Frisk rosmarin	⅕ bundt	3,35 kr.
Salt	9 g	0,07 kr.
Rismel (til drys)	1 spsk	0,33 kr.
Andel af ovnforbruget	½ bagning	3,08 kr.
Ingredienser i alt		24,50 kr.
Emballage (pose, etiket, snor)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		95 kr.
Du beholder		66,89 kr.

Sådan sælger du det

Værter for middagsselskaber, venner, der mødes over vin, og dem, der elsker charcuteri. Sæt det sammen med baguetterne på en weekendmenu med »brød til fest«.

Menutekst, du kan kopiere: Surdejsbrød med rosmarin og oliven. Kalamataoliven og frisk rosmarin i et landbrød med sprød skorpe. Skabt til vin, ost og godt selskab. 95 kr.

> *Sarahs tip: Brug resten af bundtet med rosmarin til focacciaen (Opskrift 17) eller brødet med bagt hvidløg og krydderurter (Opskrift 19) samme weekend. Ét bundt, tre specialbrød, intet spild.*

Hvis det går galt

- Grå, våde striber i krummen: Olivenerne var våde. Dup dem helt tørre.

- **For salt:** nogle oliven er saltere end andre. Sænk saltmængden til 8 g, eller skyl olivenerne, før du tørrer dem.
- **Fladt brød:** den ekstra vægt kræver en stærk dej. Sørg for, at dejen føles glat og stærk inden anden omgang foldninger, og spring ikke tredje og fjerde omgang over.