

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 18 · Hvidløg og parmesan

Det brød, min mand holder ude af lørdagens bestillingsliste.

Opskrift 18 · Hvidløg og parmesan

Derfor køber folk det: det dufter af hvidløgsbrød, allerede inden du åbner posen, og gør enhver aften med pasta til en middag på restaurant.

- **Kategori og pris:** Specialbrød · 95 kr.
- **Giver:** ét rundt eller ovalt brød, ca. 820 g efter bagning
- **Sværhedsgrad:** Let. Som grundbrødet med én ekstra laminering.
- **Tidsplan:** samme som for grundbrødet: bland dejen fredag kl. 16, bag lørdag kl. 7

Ingredienser

- Dej til grundbrødet: 500 g hvedemel (manitoba) (ca. 9,5 dl), 350 g vand (3,5 dl), 100 g aktiv surdej (knap 1 dl), 10 g salt (1¾ tsk)
- 80 g parmesan (ca. 2 dl i tern): 60 g i små tern, 20 g fintrevet til skorpen
  1 helt hvidløg: pillede fed i tynde skiver eller ovnbagte fed trykket ud af skallen
-

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Kun fyldet. Parmesan er salt, så hold dig til 10 g salt, og tilsæt ikke mere.

Tern eller revet ost: brug små tern (0,5 cm / 6 mm) i brødet. Ternene smelter til små lommer af ost og holder krummen luftig. Revet ost smelter ind i dejen, gør den tung og klistret og kan gøre krummen klæg. Gem den fintrevne ost til ydersiden, hvor den giver en sprød skorpe med et fint hulmønster.

Fremgangsmåde

1. Giv Dolly morgenfodringen, og følg derefter trin 1–2 i grundbrødet.
2. Lav den første omgang stræk og fold (grundbrødet, trin 3).
3. **Laminér under 2. folderunde:** fugt bordpladen let, vend dejen ud, og stræk den forsigtigt til et tyndt rektangel på ca. 40,5 × 30,5 cm. Fordel parmesanternene og hvidløgsskiverne jævnt over dejen. Fold den ind fra venstre og højre som et brev, og rul den derefter sammen oppefra. Læg den tilbage i skålen med samlingen nedad.
4. Lav 3. og 4. folderunde ved forsigtigt at løfte dejen og folde den ind under sig selv, så osten bliver inde i dejen.
5. Fortsæt med trin 4–7 i grundbrødet (første hævning, forformning, formning, koldhævning). Tryk eventuelle ostetern, der stikker ud, tilbage i dejen.

6. Lørdag morgen sprøjter du oversiden let med vand og trykker de 20 g revet parmesan fast, lige før du snitter brødet.

7. Lav ét langt, overfladisk snit langs siden, så osteskorpen forbliver hel.

8. Bag som i trin 8 i grundbrødet. Hvis osten hurtigt bliver brun, så læg et stykke alufolie løst over de sidste 10 minutter.

9. Lad brødet køle af i mindst 2 timer, før du lægger det i en pose. Smeltet ost skal have den tid til at sætte sig.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Basis til grundbrødet (mel, salt, fodring af surdejen)	1 brød	9,37 kr.
Parmesan	80 g	14,13 kr.
Hvidløg	1 helt hvidløg	1,34 kr.
Ingredienser i alt		24,84 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		95 kr.
Du beholder		66,55 kr.

Sådan sælger du det

- **Hvem køber det:** familier, der har pasta- eller suppeaften, folk, der elsker hvidløgsbrød, og alle, der spørger »hvad passer til lasagne?«
- **Tekst til menuen, lige til at kopiere:** Surdejsbrød med hvidløg og parmesan: hvidløg i skiver og ægte parmesan foldet ind i hvert lag, med en sprød osteskorpe.
- **Bedste dag/sæson:** efterår og vinter, når det er sæson for suppe. Tilbyd det i den uge, hvor vejret bliver koldt.

> *Sarahs tip: Bed kunderne om at skære brødet i skiver, smøre dem med smør og riste dem på en pande. Skriv det på posens mærkat. Dem, der elsker hvidløgsbrød, kommer tilbage netop for at få den morgenmad.*

Hvis det går galt

- **Klæge striber omkring osten:** ternene var for store, eller du brugte revet ost. Brug mindre tern, og lad brødet køle af i de fulde 2 timer.

- **Brændt ost på toppen:** sænk temperaturen til 220 °C under bagningen uden låg, og dæk
- løst med stanniol. **Hvidløget smager bittert:** skær det i tykkere skiver, eller bag det i ovnen først. Tynde skiver råt hvidløg, der ligger blottet på skorpen, bliver svedne.