

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 19 · Ovnbagt hvidløg og krydderurter

Blødt, ovnbagt hvidløg i hver bid. Mit køkken dufter fantastisk på disse fredage.

Opskrift 19 · Ovnbagt hvidløg og krydderurter

Derfor køber folk det: sødt, mildt ovnbagt hvidløg og friske krydderurter gør det til det nemmeste brød på din menu til et »middagsselskab«.

- **Kategori og pris:** Specialbrød · 85 kr.
- **Giver:** ét rundt eller ovalt brød
- **Sværhedsgrad:** Let. Bag hvidløget i ovnen, mens Dolly hæver.
- **Tidsplan:** bag hvidløget fredag morgen → 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, 10 g salt (1¾ tsk)
- 2 hele hvidløg, bagt i ovnen (ca. 50 g bløde fed)
- 15 ml olivenolie (1 spsk) til ovnbagning
- 2 spsk frisk rosmarin, hakket (ca. ¼ bundt)
- 1 tsk tørret timian og 1 tsk tørret oregano

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Du tilsætter ovnbagt hvidløg og krydderurter under 2. sæt foldninger. Krydderurterne kommer også i, når du blander dejen, så der er smag i hver bid.

Bag hvidløget i ovnen: skær toppen af hvert hvidløg, dryp olivenolien over, pak dem ind i stanniol, og bag ved 200 °C i 40 minutter, til de er bløde og gyldne. Lad dem køle helt af. Tryk feddene ud, og behold dem hele.

Fremgangsmåde

1. Giv Dolly morgenfodringen. Bag også hvidløget om morgenen, så det er koldt kl. 16.
2. Bland som i trin 1 i grundbrødet, og tilsæt den tørrede timian og oregano sammen med melet.
3. Tilsæt surdejen og derefter saltet (grundbrødet, trin 2).
4. Første omgang stræk og fold (grundbrødet, trin 3).
5. **Laminér under 2. folderunde:** stræk dejen til et tyndt rektangel på en fugtig bordplade. Fordel de bagte hvidløgsfed over hele dejen (hele, ikke moste), og drys rosmarinen over. Fold dejen som et brev, og rul den sammen. Læg den tilbage i skålen.
6. Lav 3. og 4. sæt som blide løftefoldninger.

7. Trin 4–7 i grundbrødet.

8. Snit et mønster som et hvedeaks eller et enkelt kors. Brødet bliver smukt med et par rosmarinnåle trykket ned i melet inden bagning.

9. Bag brødet, og lad det køle af som i trin 8–9 i grundbrødet.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Basis til grundbrødet (mel, salt, fodring af surdejen)	1 brød	9,37 kr.
Hvidløg	2 hele hvidløg	2,68 kr.
Frisk rosmarin	¼ bundt	4,22 kr.
Olivenolie	15 ml	1,00 kr.
Tørret timian & oregano	2 tsk	0,67 kr.
Ingredienser i alt		17,94 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		85 kr.
Du beholder		66,75 kr.

Sådan sælger du det

- **Hvem køber det:** værter for middagsselskaber, folk, der elsker et godt ostebord, og par, der laver mad sammen i weekenden.
- **Tekst til menuen, du kan kopiere:** Surdejsbrød med ovnbagt hvidløg & krydderurter: hele, langsomt ovnbagte hvidløgsfed, frisk rosmarin og timian. Skabt til olivenolie og en god ost.
- **Bedste dag/årstid:** forår og efterår; det passer skønt til både supper og salater.

> *Sarahs tip: Bag seks hele hvidløg ad gangen, og opbevar feddene i et glas dækket med olivenolie i køleskabet i op til en uge. Hvidløgsolien er også perfekt til at pensle din focaccia med.*

Hvis det går galt

- **Hvidløget er smurt ud i grå striber:** feddene var varme eller mosede. Brug dem kolde og hele.
- **Stort hul under skorpen:** der blev fanget luft under lamineringen. Tryk forsigtigt på den sammenrullede dej, før du lægger den tilbage i skålen.
- **Krydderurterne smager støvet:** brug frisk rosmarin inde i dejen og kun tørrede krydderurter i blandingen. Hold mængden under 1 tsk af hver.