

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 20 · Bagelkrydret rundt brød

Smagen af bagel og krummen fra et surdejsbrød. Mine teenagere slås om endeskiven.

Opskrift 20 · Bagelkrydret rundt brød

Derfor køber folk det: alle elsker bagelkrydderi, og et helt sprødt brød med den smag er perfekt ristet med flødeost til morgenmad.

- **Kategori & pris:** Specialbrød · 85 kr.
- **Giver:** ét rundt brød
- **Sværhedsgrad:** Let. Det eneste nye trin er skorpen med frø.
- **Tidsplan:** den samme som for grundbrødet

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)
- **Bagelkrydderi (ca. 40 g / 1 dl):** 30 g frøblanding (sesamfrø, birkes og lidt solsikkekerner) plus 1 spsk tørret finthakket løg, 2 tsk tørret finthakket hvidløg og 1 tsk flagesalt

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Drysset er stjernen. Halvdelen af blandingen foldes ind i dejen under 2. omgang foldninger; den anden halvdel rulles på ydersiden, når brødet er formet.

Fremgangsmåde

1. Giv Dolly morgenfodringen, og følg derefter trin 1–2 i grundbrødet.
2. Første omgang stræk og fold.

3. 2. folderunde: drys halvdelen af frø- og krydderiblandingen (uden flagesaltet) over dejen, og fold den ind med din sædvanlige omgang stræk og fold. Du behøver ikke laminere dejen, når du bruger en tør krydderiblanding.

4. Lav 3. og 4. folderunde som sædvanligt (grundbrødet, trin 3). Første hævning (trin 4). Forformning (trin 5).

5. Skorpe med frø: efter den endelige formning (trin 6) fugter du et rent viskestykke og fordeler resten af blandingen med flagesaltet på en tallerken. Rul oversiden af det formede brød hen over det fugtige viskestykke, og tryk den derefter ned i blandingen. Læg brødet med frøsiden nedad i hævekurven.

6. Lad dejen koldhæve natten over (trin 7).
7. Vend brødet ud, og snit et kors gennem frøene med sikre snit.
8. Bag som i trin 8, og lad brødet køle af som i trin 9. Tørrede løg kan hurtigt blive mørke: hvis oversiden er meget brun efter 10 minutter uden låg, så skru ned til 220 °C.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Basis til grundbrødet (mel, salt, fodring af surdejen)	1 brød	9,37 kr.
Frøblanding	40 g	3,55 kr.
Tørret løg, tørret hvidløg, flagesalt	1 portion	1,34 kr.
Ingredienser i alt		14,26 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		85 kr.
Du beholder		70,43 kr.

Sådan sælger du det

- **Hvem køber det:** bagelelskere, folk, der elsker ristet brød med avocado, og kollegerne på kontoret, der nyder brunch i weekenden.
- **Tekst til menuen, du kan kopiere:** Surdejsbrød med bagelkrydderi: en knasende sprød skorpe dækket af sesamfrø, birkes, hvidløg og løg. Rist det, kom flødeost på, og tak os senere.
- **Bedste dag/årstid:** hele året, perfekt til bestillinger til søndagsbrunch og til folk med nytårsforsætter, der stadig vil have lækkert ristet brød.

> *Sarahs tip: Sæt et lille klistermærke på posen: »Bedst ristet med flødeost.« Halvdelen af mine kunder sender mig et billede af netop det søndag morgen.*

Hvis det går galt

- **Frøene falder af:** viskestykket var ikke fugtigt nok. Overfladen skal være klæbrig. **Bitre,**
- **sorte løgstykker:** sænk temperaturen, når du bager uden låg, og brug kun løg på ydersiden næste gang.
- **Brødet flød ud til siderne:** frø på toppen kan hæmme hævningen i ovnen; stram dejen mere op under den endelige formning.