

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 21 · Soltørrede tomater & basilikum

Sommer i en skive, selv i november.

Opskrift 21 · Soltørrede tomater & basilikum

Derfor køber folk det: røde stykker tomat, grøn basilikum og en sød, syrlig krumme. Det ser italiensk ud og smager som en luksussandwich fra en sandwichbar.

- **Kategori & pris:** Specialbrød · 95 kr.
- **Giver:** ét rundt eller ovalt brød
- **Sværhedsgrad: Nem**
- **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)
- 80 g soltørrede tomater i olie (ca. 1 dl), afdryppede og hakkede
- 15 g friske basilikumblade (en stor håndfuld, ca. en halv bakke), revet i stykker
- Valgfrit: 1 spsk af olien fra glasset, tilsat sammen med vandet

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Tomatstykkerne tilsættes under 2. omgang foldninger. Lad dem dryppe godt af på køkkenrulle: For meget olie svækker dejen. Hvis du bruger tørrede tomater uden olie, lægger du dem i blød i lunt vand i 15 minutter og dupper dem derefter tørre.

Fremgangsmåde

1. Giv Dolly morgenfodringen, og følg derefter trin 1–2 i grundbrødet (tilsæt eventuelt 1 spsk olie fra tomaterne sammen med vandet).
2. Første omgang stræk og fold.
3. **Laminér under 2. folderunde:** stræk dejen tyndt ud på en fugtig bordplade. Fordel de hakkede tomater og basilikumbladene revet i stykker over dejen. Fold dejen som et brev, og rul den sammen.
4. Lav 3. og 4. omgang som forsigtige løftefoldninger.
5. Trin 4–7 i grundbrødet.
6. Snit et ovalt brød, så det får et langt, buet øre, eller snit en firkant i et rundt brød, så de røde stykker bliver synlige langs kanterne.
7. Bag brødet, og lad det køle af som i trin 8–9 i opskriften på grundbrødet.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Basis til grundbrødet (mel, salt, fodring af surdejen)	1 brød	9,37 kr.
Soltørrede tomater	80 g	11,78 kr.
Frisk basilikum	½ bakke	6,70 kr.
Ingredienser i alt		27,85 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		95 kr.
Du beholder		63,54 kr.

Sådan sælger du det

- **Hvem køber det:** folk, der laver sandwich, folk, der planlægger skovture, og naboen, der altid tager tomatsalat med mozzarella med.
- **Tekst til menuen, du kan kopiere:** Surdejsbrød med soltørrede tomater & basilikum: søde tomater og frisk basilikum i en luftig, gylden krumme. Dit nye yndlingsbrød til en varm
- ostesandwich. **Bedste dag/årstid:** det sene forår og sommeren, skovture, den fjerde juli eller grillaftener i en forlænget weekend.

> *Sarahs tip: Dyrk basilikum i en potte ved køkkenvinduet. En sund plante rækker til en måneds bagning af dette brød, og din udgift til basilikum falder til næsten ingenting.*

Hvis det går galt

- **Fedtet, tæt krumme:** tomaterne var ikke afdryppede. Dup dem tørre.
- **Basilikummen blev sort inde i brødet:** det er almindelig iltning, og den smager stadig skønt. Vil du have grønnere stykker, så tilsæt basilikumbladene hele, og lad foldningerne rive dem i stykker.
- **Brødet er for salt:** nogle tomater i olie er salte. Sænk saltmængden til 9 g.