

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 22 · Chokolade og kirsebær

Brødet, der fik en stamkunde til at fælde en lille tåre. På den gode måde.

Opskrift 22 · Chokolade og kirsebær

Derfor køber folk det: en krumme med fyldig kakaosmag, syrlige kirsebær og smeltende chokolade. Det er dessert, morgenmad og en gave i ét brød.

- **Kategori & pris:** Specialbrød i luksusklassen · 100 kr.
- **Giver:** ét rundt brød
- **Sværhedsgrad:** Middel. Kakao ændrer dejens konsistens.
- **Tidsplan:** læg kirsebærrene i blød fredag kl. 15.30 → rør dejen sammen kl. 16 → bag lørdag kl. 7

Ingredienser

- 500 g hvedemel (manitoba) (ca. 9,5 dl)
- 25 g usødet kakaopulver (0,5 dl)
- 370 g vand (4 dl) – 20 g ekstra til kakaoen
- 100 g aktiv surdej
- 10 g salt (1¾ tsk)
- 20 g honning (1 spsk)
- 100 g tørrede kirsebær (1,5 dl)
- 100 g mørke chokoladeknapper (godt 1 dl)

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Kakao suger vand. Tilsæt ca. 20 g ekstra vand for hver 25 g kakao, ellers bliver dejen fast, og brødet får en tæt krumme. Pisk kakaoen sammen med melet, så du undgår tørre lommer.

Læg den tørrede frugt i blød: dæk kirsebærrene med lunt vand i 20–30 minutter, lad dem dryppe af, og dup dem tørre. Tørret frugt trækker vand ud af dejen; opblødt frugt forbliver saftig og holder krummen blød.

Fremgangsmåde

1. Giv Dolly morgenfodringen.
2. Pisk mel og kakao sammen. Bland med 350 g af vandet og honningen. Lad dejen hvile i 30 minutter til autolyse (grundbrødet, trin 1).
3. Tilsæt surdejen og derefter saltet sammen med de resterende 20 g vand (trin 2).

4. Første omgang stræk og fold.

5. Laminér under 2. folderunde: stræk dejen tyndt ud, fordel de udblødte kirsebær og chokoladeknapperne (direkte fra køleskabet, så de ikke tværes ud), fold dejen som et brev, og rul den sammen.

6. Fold dejen ind under sig selv i 3. og 4. folderunde. Dej med kakao hæver lidt langsommere: den første hævning kan tage 30–60 minutter længere (trin 4). Gå efter en volumenstigning på 50–75 %, ikke efter uret.

7. Trin 5–7 i grundbrødet.

8. Drys med mel, før du snitter, så snittene ses tydeligt mod den mørke skorpe. Et enkelt dybt snit eller et hjerte ser flot ud her.

9. Bag som i trin 8, men skru ned til 220 °C, når du bager uden låg: kakao og honning giver hurtigere farve. Du kan ikke vurdere ud fra farven, om brødet er færdigbagt, så brug termometeret: 96 °C.

10. Lad brødet køle af i 2 hele timer. Den smeltede chokolade skal nå at stivne.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Basis til grundbrødet (mel, salt, fodring af surdejen)	1 brød	9,37 kr.
Kakaopulver	25 g	2,95 kr.
Tørrede kirsebær	100 g	17,74 kr.
Chokoladeknapper	100 g	7,36 kr.
Honning	20 g	1,74 kr.
Ingredienser i alt		39,17 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		100 kr.
Du beholder		58,92 kr.

Sådan sælger du det

- **Hvem køber det:** dem, der skal give en gave, chokoladeelskere, kunder, der bestiller til valentinsdag og mors dag, og den faste kunde, der »egentlig ikke kan lide surdejsbrød«.
- **Tekst til brødmenuen, klar til at kopiere:** Surdejsbrød med chokolade og kirsebær: et mørkt kakaobrød fyldt med syrlige kirsebær og lommer af smeltet mørk chokolade. Let sødt og svært at holde fingrene fra.

- **Bedste dag eller sæson:** februar og måneder med mange gaveanledninger; det sælger også som en særlig fredagsfristelse til at »forkæle dig selv«.

> *Sarahs tip: Foreslå at servere det ristet med saltet smør. Det er det brød, folk køber to af: ét til at spise derhjemme og ét til at give væk.*

Hvis det går galt

- Tæt, tung krumme: for lidt vand til kakaoen eller for kort førstehævning. Tilsæt de 20 g, og vent på, at dejen hæver.
- **Chokoladen er smurt ud i grå striber: chokoladeknapperne var varme. Køl dem ned først.**
- **Brændt bund:** sæt en bageplade på rillen under støbejernsgryden, når du bager uden låg.