

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 23 · Dobbelt chokolade

Ja, det er brød. Ja, børnene tror, det er kage.

Opskrift 23 · Dobbelt chokolade

Derfor køber folk det: et chokoladebrød med chokolade indeni. Det er det brød på mit bord, der bliver fotograferet mest.

- **Kategori og pris:** Eksklusiv specialitet · 100 kr. **Giver:** ét rundt brød
-
- **Sværhedsgrad: Middel**
- **Tidsplan:** samme som for grundbrødet, med lidt længere førstehævning

Ingredienser

- 500 g hvedemel (manitoba) (ca. 9,5 dl)
- 40 g usødet kakaopulver (knap 1 dl)
- 380 g vand (4 dl) – 30 g ekstra til kakaoen
- 100 g aktiv surdej
- 10 g salt (1¾ tsk)
- 30 g honning (1½ spsk)
- 150 g mørke chokoladeknapper (knap 2,5 dl), afkølede
- Valgfrit: 1 tsk vanilje, 1 tsk opløseligt espressopulver (giver en dybere chokoladesmag)

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Mere kakao kræver mere vand: her får 40 g kakao 30 g ekstra vand. Dejen vil stadig føles fastere end dejen til grundbrødet, mere som modellervoks end budding. Sådan skal det være. Honning holder krummen blød og afbalancerer bitterheden.

Fremgangsmåde

1. Giv Dolly morgenfodringen.
2. Pisk mel, kakao og espresso sammen. Bland med 350 g vand, honning og vanilje. Lad dejen hvile i 30 minutter til autolyse (grundbrødet, trin 1).
3. Tilsæt surdejen og derefter saltet sammen med de resterende 30 g vand (grundbrødet, trin 2).
4. Første omgang stræk og fold.
5. **Laminér under 2. folderunde:** stræk dejen ud, fordel de kolde chokoladeknapper over den, fold den som et brev, og rul den sammen.
6. Lav 3. og 4. omgang som løftefoldninger. Førstehævning (trin 4): regn med 5–7 timer ved 25 °C.

7. Trin 5–7 i grundbrødet.

8. Drys rigeligt med mel, og snit et dybt kors eller et bladmønster. Det hvide mel på den mørke skorpe gør brødet så smukt.

9. Bag i 20 minutter med låg ved 245 °C og derefter i 20 minutter uden låg ved 220 °C. Tjek, at kernetemperaturen er 96 °C.

10. Lad brødet køle af i 2 timer.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Basis til grundbrødet (mel, salt, fodring af surdejen)	1 brød	9,37 kr.
Kakaopulver	40 g	4,75 kr.
Chokoladeknapper	150 g	11,05 kr.
Honning	30 g	2,68 kr.
Ingredienser i alt		27,85 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		100 kr.
Du beholder		70,23 kr.

Sådan sælger du det

- **Hvem køber det:** børnefamilier, kunder, der bestiller til fødselsdage eller som gave til lærere, og alle, der elsker arme riddere.
- **Tekst til brødmenuen, klar til at kopiere:** Surdejsbrød med dobbelt chokolade: fyldig kakaokrumme, lommer af mørk chokolade og en let sødme. Dit livs bedste arme riddere.
- **Bedste dag eller sæson:** vinterweekender, valentinsdag og lidt godt til skolestart. Sælg det som en særlig variant »kun i denne uge«, så det bliver ved med at være spændende.

> *Sarahs tip: Tryk »Prøv det som arme riddere« på mærket på posen. Den ene linje gjorde dette brød til en fast bestilling hos tre af mine familiekunder.*

Hvis det går galt

- **Tæt og lavt:** førstehævningen var for kort. Kakaodej hæver langsomt; giv den tid. **Tør krumme:** tilsæt
- 10–20 g mere vand næste gang, og sørg for at bruge usødet kakaopulver, enten almindeligt eller alkaliseret, ikke en blanding til varm kakao.
- **Skorpen smager brændt:** det skyldes honningen. Hold temperaturen på 220 °C, når du bager uden låg.