

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 24 · Citron og blåbær

Lilla hvirvler og citronskal. Forårets favorit på min trappe.

Opskrift 24 · Citron og blåbær

Derfor køber folk det: friskt, frugtigt og en smule sødt. Det er det brød, folk køber til brunch på mors dag og til sommerens morgenmåltider.

- **Kategori og pris:** Specialitet · 95 kr.
- **Giver:** ét rundt eller ovalt brød
- **Sværhedsgrad:** Middel. Bærrene skal behandles forsigtigt.
- **Tidsplan:** samme som for grundbrødet

Ingredienser

- Dej til grundbrødet: 500 g hvedemel (manitoba) (ca. 9,5 dl), 340 g vand (knap 3,5 dl) – 10 g mindre, fordi bærrene afgiver saft – 100 g aktiv surdej, 10 g salt (1¾ tsk), 30 g honning (1½
- spsk), tilsat sammen med vandet
- Revet skal af 2 citroner (tilsæt 1 spsk af saften til vandet)
- 120 g frosne blåbær (2 dl), som holdes frosne til sidste øjeblik
- 1 spsk mel til at vende bærrene i

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Citronskallen tilsættes, når dejen blandes. Blåbærrene tilsættes **frosne** ved 2. omgang foldninger, vendt i en skefuld mel, så de forbliver hele. Frosne bær holder formen; optøede bær brister og farver hele dejen lilla.

Fremgangsmåde

1. Giv Dolly morgenfodringen.

2. Bland mel, vand, honning, citronskal og citronsaft. Lad dejen hvile i 30 minutter til autolyse (grundbrødet, trin 1).

3. Tilsæt surdejen og derefter saltet (trin 2). Første omgang stræk og fold (trin 3).

4. Laminér under 2. folderunde: stræk dejen tyndt ud. Tag bærrene fra fryseren, vend dem i melet, og fordel dem over dejen. Fold dejen som et brev, og rul den forsigtigt sammen.

5. Fold dejen meget forsigtigt ind under sig selv i 3. og 4. folderunde: løft den, og fold enderne ind under den uden at klemme.

6. Trin 4–7 i grundbrødet. Et par lilla striber er en del af charmen.

7. Lav ét langt snit. Bag som i trin 8 med 230 °C, når låget er taget af, og tjek, at kernetemperaturen er 96 °C.

8. Lad brødet køle af i 2 timer. Bærsaften sætter sig, mens brødet køler af.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Basis til grundbrødet (mel, salt, fodring af surdejen)	1 brød	9,37 kr.
Frosne blåbær	120 g	7,10 kr.
Citroner	2	9,37 kr.
Honning	30 g	2,68 kr.
Ingredienser i alt		28,52 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		95 kr.
Du beholder		62,87 kr.

Sådan sælger du det

- **Hvem køber det:** dem, der inviterer til brunch, mødre, der køber til andre mødre, og dem, der elsker ristet brød med frugt.
- **Tekst til brødmenuen, klar til at kopiere:** Surdejsbrød med citron og blåbær: frisk citronskal og saftige blåbær i en blød, let sød krumme. Forår i et brød.
- **Bedste dag eller sæson:** forår og tidlig sommer, weekenden omkring mors dag og påskens brunchborde (det behøver ikke et højtidstema, det passer bare ind).

> *Sarahs tip: Tilbyd et lille glas citroncreme eller honningsmør som tilkøb til 25 kr. sammen med dette brød. Brunchelskere siger ja næsten hver gang.*

Hvis det går galt

- **Hele dejen blev lilla:** bærrene var optøede, eller dejen blev foldet for hårdt. Hold bærrene frosne, og fold forsigtigt.
- **Våde lommer omkring bærrene:** lad brødet køle af i hele 2 timer, og vend bærrene i mel.
- **For lidt citronsmag:** brug kun skal, aldrig mere saft. Tilsæt revet skal fra en tredje citron.