

SURDEJSFORMLEN

# Opskrift 25 · Cheddar og purløg

*Små hulrum med smeltet ost og grønne purløgsstrå. Himmelsk til varme ostesandwicher.*

# Opskrift 25 · Cheddar og purløg

**Derfor køber folk det:** ostebrød er det nemmeste i verden at sælge, og frisk purløg får det til at se hjemmelavet ud og smage hjemmelavet på den bedste måde.

- **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)
- 120 g lagret cheddar (ca. 2,5 dl i tern), skåret i tern på ca. 1 cm (8 mm) og afkølet; 10 g frisk
- purløg (ca. et halvt bundt), fintklippet

## Hvad er anderledes end i grundbrødet

Ost og purløg tilsættes ved 2. omgang foldninger.

**Tern eller revet ost, én gang til:** tern er bedst inde i brødet. Hver tern smelter til sit eget lille hulrum, og krummen forbliver åben og luftig. Revet cheddar forsvinder ind i dejen, gør den fedtet og tæt og kan efterlade klæge striber. Hvis du elsker en osteskorpe, så tryk en lille håndfuld revet cheddar fast på toppen, men først i de sidste 10 minutter af bagetiden.

Brug lagret eller ekstra lagret cheddar: mild cheddar drukner i surdejsbrødets syrlighed.

### Fremgangsmåde

1. Giv Dolly morgenfodringen, og følg derefter trin 1–2 i grundbrødet. Klip purløget ned i vandet, hvis du vil have det jævnt fordelt i krummen, eller gem det til lamineringen for at få klare grønne striber.
2. Første omgang stræk og fold.
3. **Laminér under 2. folderunde:** stræk dejen tyndt ud på en fugtig bordplade, og fordel de kolde cheddartern og purløget over den. Fold dejen som et brev, og rul den sammen.
4. Lav 3. og 4. omgang som forsigtige løftefoldninger.

5. Trin 4–7 i grundbrødet. Skub eventuelle ostetern, der stikker ud, ind i dejen under formningen; cheddar, der ligger frit, brænder på.

6. Lav ét langt snit. Valgfrit: drys 15 g revet cheddar langs det åbne snit 10 minutter før slutningen af bagetiden.

7. Bag som i trin 8. Tjek, at kernetemperaturen er 96–99 °C.

8. Lad brødet køle af i 2 timer, før du lægger det i en pose.

## Omkostninger og pris

| Ingrediens | Mængde | kr. |
|---|---|---|
| Basis til grundbrødet (mel, salt, fodring af surdejen) | 1 brød | 9,37 kr. |
| Lagret cheddar | 120 g | 8,84 kr. |
| Frisk purløg | ½ bundt | 6,70 kr. |
| **Ingredienser i alt** | | 24,91 kr. |
| Emballage | | 2,34 kr. |
| **Sælges for** | | 95 kr. |
| Du beholder | | 66,48 kr. |

## Sådan sælger du det

- **Hvem køber det:** børnefamilier, folk, der elsker suppe og sandwich, og alle, der allerede køber dit brød med jalapeño og cheddar og gerne vil have en mildere udgave.
- **Menutekst, du kan kopiere:** Surdejsbrød med cheddar og purløg: små lommer med lagret cheddar og frisk purløg i hver skive. Skabt til ostetoast og tomatsuppe.
- **Bedste dag/sæson:** efterår og vinter, kampdage og ugerne omkring skolestart.

> *Sarahs tip: Skift mellem dette brød og brødet med jalapeño og cheddar fra uge til uge. Osteelskere vil købe begge, og børnene får den milde udgave.*

## Hvis det går galt

- **Fedtet bund:** osten er løbet ud gennem bunden. Hold samlingen godt lukket og osteternene inde i dejen.

- Klæg krumme omkring osten: ternene var for store, eller brødet blev skåret for tidligt. Skær tern på 1 cm, og
- vent 2 timer. Purløget har mistet farven: tilsæt det først ved lamineringen, så det bevarer en grønnere farve.