

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 26 · Figner og valnødder

Mit brød til ostebordet. Skåret i tynde skiver forsvinder det hurtigt.

Opskrift 26 · Figner og valnødder

Hvorfor folk køber det: det er brødet fra bagercaféen, som folk betaler 105 kr. for inde i byen, og det får ethvert ostebord til at se eksklusivt ud.

- **Kategori og pris:** Specialitet i luksusklassen · 100 kr.
- **Giver:** ét ovalt brød (den bedste form til tynde skiver)
- **Sværhedsgrad: Middel**
- **Tidsplan:** læg fignerne i blød fredag kl. 15.30 → bland dejen kl. 16 → bag lørdag kl. 7

Ingredienser

- Dej til grundbrødet: 450 g hvedemel (manitoba) + 50 g fuldkornshvedemel (ca. 9,5 dl i alt), 350 g vand (3,5 dl), 100 g aktiv surdej, 10 g salt (1¾ tsk)
- 20 g honning (1 spsk), tilsættes sammen med vandet
- 100 g tørrede figner (ca. 1,5 dl), uden stilke og skåret i kvarte (tørrede figner koster ca. 120
- kr./kg); 80 g valnødder (2 dl), let ristede og brækket i grove stykker

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Lidt fuldkornshvedemel giver nøddesmag, og begge slags fyld kræver en hurtig forberedelse.

Læg fignerne i blød: dæk fignerne i kvarte med varmt vand i 20–30 minutter, hæld vandet fra, og dup dem tørre. Tørret frugt stjæler vand fra dejen; udblødt frugt forbliver blød, og krummen holder sig saftig.

Rist valnødderne: 8 minutter ved 175 °C. Lad dem køle helt af. Ristningen fjerner bitterhed og holder dem sprøde.

Fremgangsmåde

1. Giv Dolly morgenfodringen.
2. Bland begge slags mel, vand og honning. 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, og fordel fignerne og valnødderne jævnt helt ud til kanterne. Fold dejen som et brev, og rul den sammen.
5. Fold dejen ind under sig selv i 3. og 4. folderunde. Frugt og nødder gør dejen lidt tungere; lad den første hævning fortsætte, til dejen er vokset hele 50–75 %.

6. Følg trin 5–7 i grundbrødet, og form et ovalt brød.

7. Lav ét langt snit i en vinkel på 30° for at få et stort øre.

8. Bag som i trin 8. Honning og figner giver skorpen en mørkere farve: bag ved 230 °C, når låget er taget af støbejernsgryden, og sæt en bageplade ind under gryden, hvis skorpen bliver brun for tidligt.

9. 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.
Tørrede figner	100 g	11,78 kr.
Valnødder	80 g	10,65 kr.
Honning	20 g	1,74 kr.
Ingredienser i alt		33,54 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		100 kr.
Du beholder		64,54 kr.

Sådan sælger du det

- **Hvem køber det:** folk, der elsker vin og ost, dem, der køber værtindegaver, og den faste kunde, der altid spørger »hvad er nyt?«
- **Menutekst, du kan kopiere:** Surdejsbrød med figner og valnødder: honningsøde figner og ristede valnødder i et brød med nøddesmag og sprød skorpe. Skær det i tynde skiver til ostebordet.
- **Bedste dag/sæson:** efterår og vinter, sammenkomster og gaver. Skriv på etiketten, at det passer godt til et stykke brie.

> *Sarahs tip: Sælg det skiveskåret i en gennemsigtig pose for 6,50 kr. ekstra. Kunder, der køber til ostebordet, elsker at slippe for at skære et brød med sprød skorpe foran gæsterne.*

Hvis det går galt

- **Lillagrå krumme omkring valnødderne:** det skyldes naturlig garvesyre fra valnøddernes skind. Ristning mindsker det; brødet smager godt uanset hvad.
- **Tør, tæt krumme:** fignerne blev ikke lagt i blød. Læg dem i blød.
- **For sødt til ost:** udelad honningen; fignerne giver rigeligt med sødme.