

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 27 · Kalamataoliven og feta

Salt, med smag af saltlage og Middelhavet. Olivenelskere opsøger mig for dette brød.

Opskrift 27 · Kalamataoliven og feta

Hvorfor folk køber det: oliven og feta i et brød med sprød skorpe smager af ferie, og det er et brød, man ikke finder i supermarkedet.

- **Kategori og pris:** Specialitet i luksusklassen · 100 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, **9 g salt** (1½ tsk – oliven og feta er salte)
- 100 g kalamataoliven uden sten (ca. 2 dl), halverede og duppet helt tørre; 80 g feta (ca. 1
- dl), i tern på 1,5 cm (12 mm), afkølet (feta koster ca. 100 kr./kg); 1 tsk tørret oregano
-

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Lidt mindre salt og to slags salt fyld i 2. omgang foldninger. Dup olivenerne tørre med køkkenrulle: saltlage på overfladen svækker dejen. Brug feta i en blok, og skær den selv i tern; smuldret feta smelter ind i dejen og gør den våd.

Fremgangsmåde

1. Giv Dolly morgenfodringen, og følg derefter trin 1–2 i grundbrødet, men brug 9 g salt og tilsæt oreganoen sammen med melet.
2. Første omgang stræk og fold.
3. **Laminér under 2. folderunde:** stræk dejen tyndt ud, og fordel oliven og fetatern over den. Fold dejen som et brev, og rul den sammen.
4. Fold dejen forsigtigt ind under sig selv i 3. og 4. folderunde. Feta er blød: løft dejen, og fold enderne ind under den uden at trykke.
5. Trin 4–7 i grundbrødet.
6. Snit en enkel firkant, eller lav ét snit.
7. Bag brødet, og lad det køle af som i trin 8–9 i opskriften på grundbrødet.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Basis til grundbrødet (mel, salt, fodring af surdejen)	1 brød	9,37 kr.
Kalamataoliven	100 g	11,78 kr.
Feta	80 g	8,24 kr.
Tørret oregano	1 tsk	0,33 kr.
Ingredienser i alt		29,73 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		100 kr.
Du beholder		68,36 kr.

Sådan sælger du det

- Hvem køber det: olivenelskere, folk, der spiser middelhavskost, og alle, der bestiller en mezzeanretning.
- Menutekst, du kan kopiere: Surdejsbrød med kalamataoliven og feta: salte kalamataoliven og cremet feta med et strejf af oregano. Dyp det i olivenolie, så er du i Grækenland.
- **Bedste dag/årstid:** forår og sommer, middage på terrassen, sæson for salater.

> *Sarahs tip: Dem, der køber dit brød med rosmarin og oliven, bliver dine første kunder til dette brød. Skriv til dem i den uge, du lancerer det: »Du er jo glad for oliven …« De tilføjer det næsten altid til bestillingen.*

Hvis det går galt

- **Våde striber:** oliven eller feta blev ikke tørret. Dup dem helt tørre.
- For salt: brug kun 8 g salt, eller skyl olivenerne, før du dupper dem tørre.
- **Lilla dej:** olivenerne blev foldet for hårdt ind. Fold dem ind ved laminering, og lav derefter forsigtige løftefoldninger.