

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 29 · Græskarformet brød med græskarkrydderi (kanel, ingefær, muskatnød og nelliker)

Køkkensnor, en kanelstang som stilk, og hele vejen vil have et.

Derfor køber folk det: det ligner præcis et lille græskar, det dufter af efterår, og alle kunder deler et billede af det. Det bliver udsolgt den første uge, bladene skifter farve.

- **Kategori og pris:** Sæson · 100 kr.
- **Giver:** ét rundt, græskarformet brød
- **Sværhedsgrad:** Middel. Det tager 5 minutter at forme brødet med snor, når du først har
- prøvet det én gang. **Tidsplan:** som for grundbrødet; bind snorene på lige før koldhævningen

Ingredienser

- 500 g hvedemel (manitoba) (ca. 9,5 dl)
- 150 g græskarpuré (1,5 dl, ren puré, ikke tærtefyld)
- 250 g vand (2,5 dl) – mindre vand, fordi puréen består af cirka to tredjedele vand. 100 g
- aktiv surdej
- 10 g salt (1¾ tsk)
- 30 g honning eller ahornsirup (1½ spsk)
- 2 tsk græskarkrydderi (kanel, ingefær, muskatnød og nelliker)
- 4 stykker køkkensnor på ca. 61 cm hver, smurt let med olie
- 1 kort kanelstang som stilk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Græskarpuréen erstatter noget af vandet, og krydderierne tilsættes sammen med melet. Det er formen, der for alvor gør forskellen.

Fremgangsmåde

1. Giv Dolly morgenfodringen.

2. Pisk mel og krydderi sammen. Bland med puréen, 230 g af vandet og honningen. Lad dejen hvile i 30 minutter til autolyse (grundbrødet, trin 1).

3. Tilsæt surdejen og derefter saltet sammen med de resterende 20 g vand (trin 2).

4. Lav 4 omgange stræk og fold, lad dejen hæve første gang, og forform den (grundbrødet, trin 3–5). Dejen bliver orange og hæver lidt langsommere.

5. Form til sidst dejen til et stramt, rundt brød (trin 6).

6. Bind græskarret: læg de 4 stykker kødsnor på kryds og tværs på køkkenbordet som en stjerne med 8 stråler. Drys det runde brød med mel, og læg det i midten med den glatte side opad. Før enderne af hver snor op over brødet, og bind dem løst sammen i en knude i midten. Lad der være en fingerbreddes luft: Brødet vokser ud mod snorene i ovnen, og aftrykkene bliver til græskarrets ribber.

7. Løft det snørede, runde brød over i hævekurven med knuden nedad. Lad det koldhæve (trin 7).

8. Vend brødet ud med knuden opad. Snit det ikke: Snorene gør det ud for snittene.

9. Bag som i trin 8, men ved 220 °C, når låget er taget af, fordi puré og honning bruner hurtigere. Tjek, at kernetemperaturen er 96 °C.

10. Lad brødet køle af i 30 minutter, klip snorene over, og træk dem forsigtigt ud. Tryk kanelstangen ned i midten som stilk.

11. Lad brødet køle af i hele 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.
Græskarpuré	150 g	5,89 kr.
Græskarkrydderi (kanel, ingefær, muskatnød og nelliker)	2 tsk	1,00 kr.
Honning	30 g	2,68 kr.
Kanelstang (stilk)	1	1,00 kr.
Ekstra køkkensnor	4 stykker	0,33 kr.
Ingredienser i alt		20,29 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		100 kr.
Du beholder		77,80 kr.

Sådan sælger du det

- **Hvem køber det:** dem, der elsker efterårspynt, værter, der dækker et høstbord, folk, der vil give en gave til lærere og naboer, og alle på Instagram.

- **Tekst til menuen, klar til at kopiere:** Surdejsbrød med græskarkrydderi (kanel, ingefær, muskatnød og nelliker), formet som et lille græskar: ægte græskar, varme krydderier og et strejf af honning. Det pynter på bordet og er lækkert ristet med smør. **Bedste dag/sæson:** fra slutningen af september til og med november. Præsentér det den første kølige weekend; tag kun imod forudbestillinger.

Lav to størrelser, hvis din ovn har plads: den almindelige til 100 kr. og minigræskar (250 g dej pr. stk.) til 40 kr., som sælger rigtig godt i sæt med tre til borddækningen.

> *Sarahs tip: Læg en kort video op i dine historier, hvor du viser, hvordan du binder snorene. Det er det opslag, der giver flest nye navne på min fredagsliste hvert efterår.*

Hvis det går galt

- **Ingen ribber, kun et rundt brød:** snoren sad for løst. Bind den til, så der er en fingerbredde luft. **Snoren skar sig gennem brødet:** den var bundet for stramt. Lad der være den fingerbredde luft.
- **Brændt snor:** brug almindelig bomuldssnor til madlavning, smurt med olie; aldrig farvet snor eller snor af kunstmateriale.