

SURDEJSFORMLEN

Opskrift 30 · Brydebrødskrans med hvidløg og krydderurter

En krans af smørbløde hvidløgsboller. Det er det første, der forsvinder til enhver fest.

Opskrift 30 · Brydebrødskrans med hvidløg og krydderurter

Derfor køber folk det: det er bordpynt og tilbehør i ét. Gæsterne bryder et stykke af, og hele selskabet spørger, hvor det kommer fra.

- **Kategori og pris:** Sæson og fest · 105 kr.
- **Giver:** én krans med 18 boller til at bryde af, ca. 30,5 cm i diameter
- **Sværhedsgrad: Middel**
- **Tidsplan:** rør dejen sammen fredag kl. 16 → form og saml kransen fredag aften → i køleskabet natten over → bag lørdag kl. 9

Ingredienser

- Dej til grundbrødet: 500 g hvedemel (manitoba) (ca. 9,5 dl), 330 g vand (3 dl), 100 g aktiv surdej, 10 g salt (1¾ tsk)
- 20 g olivenolie (1½ spsk), tilsættes sammen med saltet – gør bollerne blødere
- **Smør med hvidløg og krydderurter:** 60 g smør (4 spsk), smeltet, blandet med 1 helt finthakket hvidløg og 2 spsk hakket frisk rosmarin (ca. ¼ bundt)
- 40 g fintrevet parmesan (knap 1 dl)
- En knivspids flagesalt

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Lidt mindre vand og lidt olivenolie giver en blødere bolle, der holder sin runde form. I stedet for ét brød deler du dejen i boller og lægger dem i en ring.

Fremgangsmåde

1. Fodr Dolly om morgenen, og følg derefter trin 1–4 i grundbrødet (tilsæt olivenolien sammen med saltet i trin 2).

2. Del dejen: vend dejen ud, og skær den i 18 stykker på ca. 53 g hver (brug din køkkenvægt).

3. Form hvert stykke til en lille, spændt kugle: Træk kanterne ind mod midten, vend dejen om, og tril den under en hul hånd.

4. Saml kransen: stil en ovnfast portionsform eller lille skål (ca. 10 cm), smurt på ydersiden, midt på en bageplade med bagepapir. Læg 10 kugler i en ydre ring omkring den, så de rører hinanden, og derefter 8 kugler i en indre ring, ind i mellemrummene mellem de yderste. De skal lige akkurat røre hinanden; de vokser sammen, når de hæver.

5. Pensl let med en tredjedel af hvidløgssmørret med krydderurter. Dæk godt til, og sæt på køl natten over (10–16 timer).

6. Lad kransen stå ved stuetemperatur i 1–2 timer lørdag morgen, til den er hævet godt op.

7. Pensl med endnu en tredjedel af smørret, og drys med parmesan.

8. Bag direkte på pladen (uden støbejernsgryde med låg) ved 200 °C i 25–30 minutter, til kransen er dybt gylden. Kernetemperaturen i en af de midterste boller: 93 °C.

9. Pensl med resten af smørret, så snart kransen kommer ud af ovnen, drys med flagesalt, og fjern portionsformen. Lad den køle af i 30 minutter, inden du lægger den i en æske.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Basis til grundbrødet (mel, salt, fodring af surdejen)	1 portion	9,37 kr.
Smør	60 g	4,42 kr.
Hvidløg	1 helt hvidløg	1,34 kr.
Frisk rosmarin	¼ bundt	4,22 kr.
Parmesan	40 g	7,10 kr.
Ingredienser i alt		26,45 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		105 kr.
Du beholder		78,33 kr.

Sådan sælger du det

- **Hvem køber det:** festværter, folk, der samles for at se en kamp, dem, der holder fødselsdagsmiddag eller sammenskudsgilde på arbejdet, og alle, der dækker bord til en højtid og vil have tilbehør, der imponerer.
- **Tekst til menuen, klar til at kopiere:** Brydebrødskrans med hvidløg og krydderurter: 18 bløde surdejsboller penslet med hvidløgs- og rosmarinsmør og drysset med parmesan. Sæt den midt på bordet, og se den forsvinde.
- **Bedste dag/sæson:** enhver weekend med fest året rundt: Super Bowl, dimissionsfester, sommerens grillaftener og den travle festsæson sidst på året.

Sælg den på et rundt kageunderlag af pap i en stor pose, og læg en kvist frisk rosmarin i midten til billederne.

> *Sarahs tip: Sæt en lille skål marinarasauce til at dyppe i midt i kransen for 20 kr. ekstra. Festværter elsker en borddekoration, der er »lavet for mig«.*

Hvis det går galt

- **Bollerne skilte sig ad i en løs ring:** de lå for langt fra hinanden. De skal røre hinanden før koldhævningen.
- **Lyse sider, mørke toppe:** læg stanniol løst over de sidste 10 minutter.
- **Brændt hvidløg på toppen:** pensl kun med smør før bagning; gem det meste af hvidløget til den sidste pensling.