

SURDEJSFORMLEN

# Opskrift 32 · Kiks med overskudssurdej

*Intet spild, kun knas. Dollys rester bliver til min mest solgte ekstravare.*

# Opskrift 32 · Kiks med overskudssurdej

**Derfor køber folk dem:** sprøde, salte og svære at holde fingrene fra, og de elsker, at intet går til spilde. Det er din »læg en pose til min bestilling«-vare til 55 kr.

- **Kategori & pris:** Tilkøb · 55 kr. pr. pose
- **Giver:** 1 pose, ca. 40 kiks
- **Sværhedsgrad: Nem**
- **Tidsplan:** 15 minutters arbejde; 30 minutters hviletid (eller natten over i køleskabet); 25–35 minutters bagning. Perfekt til lørdag eftermiddag, mens ovnen stadig er varm.

## Ingredienser

- 200 g overskudssurdej (ca. 2 dl), gerne direkte fra køleskabet 60 g fuldkornshvedemel (1
- dl)
- 40 ml olivenolie (3 spsk)
- 30 g frøblanding (0,5 dl)
- 3 g salt (½ tsk), plus flagesalt til toppen
- 1 tsk tørrede krydderurter (rosmarin, timian eller italiensk krydderurteblanding)

## Hvad er anderledes end i grundbrødet

Alt. Det her er ikke brød: ingen hævning, ingen foldninger og ingen fodring af Dolly. Du bruger den overskudssurdej, du ellers ville smide ud, og ovnen klarer resten.

### Fremgangsmåde

1. Bland overskudssurdej, fuldkornshvedemel, olivenolie, frø, salt og krydderurter til en blød dej. Den skal føles som modellervoks. Tilsæt 1 spsk mel, hvis den er klistret.

2. Lad dejen hvile tildækket i 30 minutter (eller op til 3 dage i køleskabet, hvilket giver en fyldigere smag).

3. Varm ovnen op til 165 °C.

**4. Rul tyndt ud:** del dejen i to. Rul hver halvdel ud mellem to ark bagepapir, så tyndt du kan, ca. 1,5 mm. Hemmeligheden er at rulle tyndt ud: Tykke kiks bliver seje efter bagning.

5. Træk det øverste bagepapir af, og skub det nederste ark over på en bageplade. Pensl med lidt olie, og drys med flagesalt.

6. Skær dejen i kvadrater eller rektangler med en pizzaskærer (skær helt igennem). Prik hvert stykke én gang med en gaffel.

7. Bag i 25–35 minutter, til kiksene er gyldne og sprøde, og drej bagepladen én gang undervejs. Tag stykkerne langs kanten ud tidligere, hvis de bliver brune først.

8. Sluk ovnen, og lad kiksene stå derinde i 10 minutter med ovnlågen på klem, så de bliver ekstra sprøde.

9. Lad dem køle helt af, bræk dem fra hinanden langs snittene, og læg dem i en pose. De holder sig i 2 uger i en lufttæt pose.

## Omkostninger og pris

| Ingrediens | Mængde | kr. |
|---|---|---|
| Overskudssurdej | 200 g | 0,00 kr. |
| Fuldkornshvedemel | 60 g | 0,60 kr. |
| Olivenolie | 40 ml | 2,68 kr. |
| Frøblanding | 30 g | 2,68 kr. |
| Salt, flagesalt & tørrede krydderurter | 1 portion | 1,00 kr. |
| **Ingredienser i alt** | | 6,96 kr. |
| Emballage | | 2,34 kr. |
| **Sælges for** | | 55 kr. |
| **Du beholder** | | 44,26 kr. |

## Sådan sælger du det

- **Hvem køber dem:** alle brødkunder som et tilkøb; dem, der laver osteborde; forældre, der pakker madpakker til skolebørn.
- **Menutekst til at kopiere:** Kiks med overskudssurdej: tynde og sprøde, med olivenolie, havsalt, frø og krydderurter. Lavet med vores surdej, så intet går til spilde.
- **Bedste dag/sæson:** hver uge, hele året. Stil dem ved siden af pengekassen, eller sæt dem på bestillingsformularen som »tilføj en pose kiks for 55 kr.«.

Smagsvarianter, du kan skifte imellem: bagelkrydderi, parmesan og rosmarin, røget paprika, kanelsukker.

> *Sarahs tip: Hav et »glas til overskudssurdej« stående i køleskabet hele ugen. Om lørdagen har jeg nok til to eller tre poser, og det giver 110–160 kr. af noget, jeg før hældte i afløbet.*

## Hvis det går galt

- Seje, ikke sprøde: De er for tykke eller har fået for kort tid i ovnen. Rul dem tyndere ud, og brug tricket med at slukke ovnen. Brændte kanter og blød midte: Rul dem jævnt ud, og tag stykkerne langs kanten ud først. Bløde efter en dag: De blev lagt i poser, mens de stadig var varme. Lad dem først køle helt af.