

SURDEJSFORMLEN

Velkommen til dit hjemmebageri

Et brev fra mit køkkenbord

Hej, jeg hedder Sarah.

Jeg skriver det her fra mit køkken i San Diego med mel på ærmet og et glas på køkkenbordet, som har et navn. Hun hedder Dolly. Hun er min surdej, og hun er grunden til, at du og jeg er her sammen.

Jeg havde ikke planer om at sælge brød. For nogle år siden lavede jeg gavekurve med morgenmad ved netop dette køkkenbord: muffins, marmelade og et lille kort, alt sammen pakket i en kurv med en sløjfe. En uge havde jeg lidt dej tilovers, så jeg bagte et lille surdejsbrød til hver kurv og lagde det i.

Om mandagen havde jeg fået tre beskeder, der næsten sagde det samme: »Kunne jeg bare købe brødet?«

Så begyndte jeg at bage én gang om ugen. Fredag aften blandede jeg dejen, lørdag morgen bagte jeg, og ved frokosttid stod brødene klar ved min hoveddør i brune papirsposer. Jeg satte prisen på mit landbrød til 75 kr., fordi det føltes rimeligt for noget, der var lavet i hånden med tre ingredienser og masser af kærlighed. Jeg solgte det hele. Ugen efter solgte jeg det hele igen. Jeg solgte mit første brød i 2023, og siden har jeg bagt næsten hver lørdag.

Her er det, der stadig får mig til at smile: Et brød koster mig omkring 9,50 kr. at lave. Mel, vand, salt og lidt mad til Dolly. Det er det hele. Resten er tid, og det meste af tiden klarer dejen arbejdet, mens jeg sover.

I dag har jeg en »fredagsliste« med faste kunder, der betaler på forhånd for deres ugentlige brød. Nogle af dem har stået på listen lige siden den allerførste måned. Tolv brød på en lørdag giver 880 kr. Gør du det hver uge, bliver det til omkring 3.300 kr. om måneden fra én ovn derhjemme, én formiddag om ugen.

Jeg har skrevet dette kursus, så du kan gøre det samme, trin for trin, selvom du aldrig har bagt et brød i dit liv. Det mener jeg. Du behøver hverken en kokkeuddannelse, et fint køkken eller en særlig røremaskine. Du skal bruge et glas, en vægt, en gryde med låg og omkring fem minutter om dagen i de næste to uger.

Lad os bage.

Med mel på hænderne,

Sarah



Mit køkkenbord om lørdagen: Dolly i sit glas, de første brød til afkøling og en stak brune poser klar til at blive sat ved hoveddøren.

Sådan fungerer kurset

Alt i dette kursus bygger på én enkel idé: **Lær at bage ét rigtig godt brød, og gør det til en lille ugentlig forretning.** Du behøver ikke lære halvtreds teknikker. Du skal bruge én pålidelig metode, som du kan gentage, indtil det føles lige så naturligt som at børste tænder.

Gå gennem modulerne i rækkefølge

Hvert modul bygger videre på det foregående.

1. **Modul 1 · Din surdej fra bunden.** Du laver din egen surdej med Dolly-metoden på 14 dage. Fem minutter om dagen.
2. **Modul 2 · grundbrødet.** Én grundopskrift, alle trin, med billeder, en temperaturtabel og et komplet skema, der hjælper dig med at finde og løse problemer. Hver opskrift i kurset er en variation af dette brød.
3. **Opskrifterne.** 32 brød, fra det klassiske runde landbrød (mit mest solgte brød) til brød med jalapeño og cheddar og brød med chokolade og kirsebær. Hver eneste opskrift viser, hvad brødet koster at lave, og hvad du skal tage for det.
4. **Prissætning, bagedag, lovligt salg og din lancering. Pristrappen 60 / 75 / 95 kr., hvordan** du bager 12 til 20 brød i én almindelig ovn på en lørdag, hvordan du sælger hjemmefra på

den rigtige måde i Danmark (registrering hos Fødevarestyrelsen), dine etiketter og dit prisskilt, dit opslag til lanceringen og de beskeder, der gør en engangskøber til en fast ugentlig bestilling, betalt den 1.

Du må selvfølgelig gerne læse forud. De fleste af mine kursister læser opskrifterne, mens deres surdej bliver klar, fordi det er sjovt at vælge sit første specialbrød. Bag bare i rækkefølge: først surdejen, så grundbrødet og derefter variationerne.

Medlemsområdet

Alt ligger også i medlemsområdet: hvert modul som PDF, arkene til udskrivning og udfyldning og dine videoklasser (i medlemsområdet er de markeret med »kommer snart«, indtil de er tilgængelige). Log ind fra din telefon i køkkenet, når du vil tjekke et trin. Gem siden som bogmærke nu, så den kun er ét tryk væk på bagedagen.

Udskriv arkene

Jeg foretrækker papir i køkkenet. Der kommer mel på skærme. Jeg anbefaler varmt, at du udskriver:

- **Surdejsdagbogen** sidst i Modul 1. Udfyld den hver dag i 14 dage.
- **Tidsplanen for grundbrødet** fra Modul 2. Sæt den fast med tape på indersiden af en
- skabslåge. **Tjeklisten til ensartede resultater** sidst i Modul 2.
- **Arkene til omkostninger og priser** og bestillingsarkene fra modulerne om at drive bageri.

At skrive tingene ned er den allerstørste forskel på dem, der er heldige at bage ét godt brød, og dem, der ved, hvordan de bager gode brød hver uge.

Din vej: 14 dage, dag 15 og din første lørdag

Her får du et overblik over hele forløbet.

Hvornår	Det gør du	Tid pr. dag
Dag 1–14	Byg din surdej op med Dolly-metoden (Modul 1). Læs Modul 2 og opskrifterne, mens du venter.	Cirka 5 minutter
Dag 15	Bag grundbrødet for første gang, kun til din familie. Tag noter.	15 minutters aktivt arbejde fordelt over dagen
De følgende dage	Bag et eller to brød mere for at øve dig. Smag, skær i skiver, og giv et til en nabo.	Som på dag 15
Din første lørdag	Bag en lille portion (4 til 6 brød) til dine første kunder fra din liste med 15 navne.	En formiddag
Hver lørdag derefter	Øg til 12 brød og derefter op til 20, hvis du har lyst.	En formiddag

> *Sarahs tip: Vent ikke med at dele dit brød, til det er »perfekt«. Mine første brød til afhentning ved hoveddøren havde små skønhedsfejl, som kun jeg kunne se. Folk var begejstrede. Et hjemmelavet surdejsbrød fra en nabo er noget særligt, præcis som det er.*

Det skal du bruge

Du har sikkert allerede halvdelen. Resten koster under 670 kr. i alt og holder i årevis.



Alt mit udstyr lagt frem på køkkenbordet. Intet avanceret, og hver ting tjener sig selv hjem på én lørdag.

Udstyret (under 670 kr.)

Udstyr	Derfor skal du bruge det	Cirkapris (USA)
Glas på 1 liter med bred åbning	Dollys hjem. Gennem glasset kan du se boblerne, og hvor meget hun hæver.	35 kr.
Digital køkkenvægt (gram, trin på 1 g)	Når du bager brød, vejer du ingredienserne. Det er det vigtigste redskab, du køber.	100 kr.
Støbejernsgryde med låg, 4,7 til 5,7 liter (eller en kombineret gryde og stegepande)	Holder på dampen, så brødet hæver flot op og får en sprød skorpe.	268 kr.–50
Rund hævekurv, 23 cm, med stofbetræk	Holder brødets form i køleskabet natten over.	80 kr.
Dejkniv eller et tveægget barberblad	Til at snitte brødet på toppen lige før bagning.	47 kr.
Dejskraber (metal eller plast)	Til at flytte og forme klistret dej uden at rive den i stykker.	35 kr.
Termometer med hurtig aflæsning	Viser, om brødet er gennembagt (96–99 °C), og lader dig måle temperaturen på vand og dej.	65 kr.
I alt		**cirka 660 kr.**

Har du endnu ingen hævekurv? En mellemstor røreskål foret med et rent, glat viskestykke af bomuld eller hør fungerer rigtig godt. Drys rigeligt med rismel (eller almindeligt mel) på viskestykket, så dejen ikke hænger fast. Mange af mine første brød hævede på den måde.

Har du ingen dejkniv? Et almindeligt dobbeltsidet barberblad gør det samme. Hold forsigtigt i kanterne, eller klem det fast på en rørepind til kaffe. En meget skarp, takket kniv kan også bruges i en snæver vending.

Sælger du i Canada, Storbritannien eller Australien? Det samme udstyr koster omkring 660 kr. Støbejernsgryder med låg er ofte på tilbud i store supermarkeder og stormagasiner, og en almindelig emaljeret gryde med låg, der tåler 260 °C i ovnen, er lige så god.

Rart at have (ikke nødvendigt i dag)

- En ekstra støbejernsgryde med låg, når du begynder at bage til salg. To gryder i én ovn fordobler antallet af brød, du kan bage om lørdagen.

- Et bagestål eller en bagesten (velegnet til baguetter, ciabatta og pizza).
- Bagepapir eller genanvendelige »løftestropper« af bagepapir, så du sikkert kan sænke brødet ned i den varme gryde.
- En gennemsigtig beholder på 2 liter med lige sider til den første hævning. Så er det meget nemmere at se, hvor meget dejen er hævet. En stor glasskål kan også bruges.
- Rismel til at drysse i din hævekurv. Det suger ikke vand som hvedemel, så dejen ikke hænger fast.
- Grydeluffer, der dækker dine underarme. En gryde på 260 °C skal du have respekt for.

Meltyperne



Mine tre meltyper til hverdagsbrug i store glas: hvedemel (manitoba), fuldkornshvedemel og lidt rugmel til særlige brød.

Du starter med kun to slags mel.

- **Hvedemel (manitoba)** (ubleget, cirka 12–13 % protein). Det er grundlaget for næsten alle brød i kurset. En pose med 2,27 kg hvedemel (manitoba) koster omkring 45 kr. (8,00 kr./kg), og køber du en stor pose på 11,34 kg, kommer prisen ned på omkring 6,50 kr./kg. I Storbritannien skal du kigge efter »hvidt hvedemel med højt proteinindhold«, i Canada er canadisk »hvedemel« allerede stærkt nok, og i Australien skal du kigge efter »hvedemel til bagning« eller »hvedemel (manitoba)«.
- **Fuldkornshvedemel** (cirka 10 kr./kg). Din surdej elsker det i begyndelsen: Klid og kim giver ekstra naturlig gær og næringsstoffer. I Storbritannien hedder det »fuldkornsmel«.

- **Rugmel** (valgfrit, cirka 15 kr./kg). En skefuld sætter liv i en sløv surdej, og du skal bruge det i det rustikke, lyse rugbrød.

Vand: Vand fra hanen er fint i de fleste hjem. Hvis dit vand lugter kraftigt af klor, så lad en kande stå på køkkenbordet natten over, eller brug filtreret vand.

Salt: Fint havsalt eller andet fint salt uden tilsat jod. Du vejer det, så mærket er ligegyldigt.

> *Sarahs tip: Køb dit hvedemel (manitoba) i den største sæk, du har plads til. Når du bager hver lørdag, holder en sæk med 11,3 kg cirka en måned og bringer meludgiften pr. brød ned på omkring 1,50 kr.*

Køkkenets ord

Bagere bruger en håndfuld særlige ord. Her får du dem forklaret på almindeligt dansk i den rækkefølge, du møder dem.

Surdej. En levende blanding af mel og vand fuld af vildgær og gavnlige bakterier. Det er den, der får surdejsbrødet til at hæve og giver det den milde, syrlige smag. Du laver den én gang og beholder den i årevis. Min hedder Dolly.

Fodring. At give din surdej frisk mel og vand, så gæren og bakterierne har noget at leve af. På dette kursus fodrer vi i forholdet 1:1:1 efter vægt: lige dele surdej, mel og vand.

Toppunkt. Det øjeblik efter en fodring, hvor din surdej er hævet så højt, som den kan, som regel 4 til 8 timer senere. Overfladen er hvælvet, surdejen bobler og dufter sødt og syrligt. Her er den stærkest og klar til at bage med.

Bagesurdej. En portion surdej, som du fodrer til en bestemt bagning. Nogle bagere laver en separat bagesurdej. På dette kursus gør vi det enkelt: På bagedagen fodrer du Dolly om morgenen og bruger noget af hende, når hun er på sit toppunkt. Det er det samme, bare med ét glas mindre.

Overskudssurdej. Den ekstra surdej, du tager fra inden fodring, så glasset ikke løber over. Den er helt fin at spise. Den bliver til Opskrift 32, kiks med overskudssurdej.

Autolyse (udtales »au-to-ly-se«). At blande kun mel og vand og lade det hvile i 30 minutter, før du tilsætter andet. Melet suger vandet til sig, og gluten begynder at danne sig af sig selv, så dejen bliver glattere uden nogen indsats.

Første hævning (eller »forhævning«). Den første lange hævning, hvor hele dejen ligger i én beholder. Her udvikler smagen og dejens styrke sig. Det er den vigtigste fase at kunne vurdere rigtigt, og i Modul 2 lærer du præcis hvordan.

Stræk og fold. En skånsom måde at styrke dejen på uden at ælte. Med en våd hånd tager du fat i den ene side af dejen, strækker den op og folder den ind over dejen. Drej skålen, og gentag på alle fire sider. Det er ét »sæt«.

Spiralfoldning. En blidere variant af stræk og fold. Du løfter dejen op på midten med begge hænder, lader den strække sig og folde ind under sig selv som en spiral. Velegnet til deje med mere vand.

Forformning. At samle dejen forsigtigt til en løs kugle efter den første hævning, så den er klar til den endelige formning.

Hvile på bordet. En pause på 20 minutter efter forformningen, så glutenet slapper af, og dejen bliver nem at forme.

Endelig formning. At folde og rulle dejen til dens endelige form og skabe en stram »hud« på ydersiden. En **boule** er rund. En **batard** er et ovalt, torpedoformet brød.

Hævekurv. En kurv (som regel af rattan), der holder den formede dej, mens den hæver, så den bevarer formen og får det flotte spiralmønster.

Koldhævning (eller »langtidshævning«). Den sidste hævning, som foregår i køleskabet natten over i 10 til 16 timer. Den får det hele til at gå langsommere, udvikler smagen og gør dejen fast og nem at snitte. Den gør også, at du kan bage frisk brød som det første lørdag morgen.

Snit. Det snit, du laver i toppen af brødet, lige før det kommer i ovnen. Det styrer, hvor brødet åbner sig, når det hæver. Det er også din signatur.

Øre. Den sprøde, hævede skorpekant, der dannes langs et godt snit. Bagere bliver lidt besatte af ører. Det gør du også.

Ovnhævning. Den kraftige, hurtige hævning i de første 15 til 20 minutter af bagningen, når varmen omdanner vand til damp, og gæren arbejder for sidste gang.

Krumme. Brødets indre: hullerne, strukturen og farven. En »åben krumme« har store, uregelmæssige huller. En »tæt krumme« har små, ensartede huller (perfekt til sandwich).

Vandindhold. Hvor meget vand dejen indeholder i forhold til melet, angivet i procent. 350 g vand ÷ 500 g mel = 70 % vandindhold. Et højere vandindhold giver en vådere, mere klistret dej og som regel en mere åben krumme.

Bagerprocenter. En måde at skrive en opskrift på, hvor melet altid er 100 %, og alt andet angives som en procentdel af melets vægt. Det lyder teknisk, men det er faktisk det nemmeste system, der findes. Her er grunden til, at det er så nyttigt:

Ingrediens	Bagerprocent	Til 1 brød (500 g mel)	Til 4 brød (2.000 g mel)
Mel	100 %	500 g	2,000 g
Vand	70 %	350 g	1,400 g
Surdej	20 %	100 g	400 g
Salt	2 %	10 g	40 g

Når du vil ændre mængderne i en opskrift, vælger du, hvor meget mel du vil bruge, og ganger op. Vil du bage fire brød? 2.000 g mel × 70 % = 1.400 g vand. Det er det hele. Det kommer du til at bruge hver eneste lørdag.

Dejskraber. Et fladt, rektangulært redskab af metal eller plast. Din tredje hånd, når du former dejen.

Støbejernsgryde med låg. En tung gryde med et tætsluttende låg. Den holder på dampen fra dejen, så skorpen er blød længe nok til, at brødet kan hæve helt op, før den bliver gylden og sprød.

Kernetemperatur. Temperaturen helt inde i midten af brødet. Når den er 96–99 °C, er dit brød færdigbagt.

Gør nu Dollys glas klar. Modul 1 begynder i dag.