

SURDEJSFORMLEN

Hvad sker der nu?

Kære hjemmebager,

Du er nået til sidste side, og jeg vil gerne fortælle dig, hvor glad det gør mig.

Da jeg lagde mit første lille brød i en morgenmadskurv, anede jeg ikke, at det ville blive til et lørdagsbageri ved min hoveddør. Jeg vidste bare, at brød fik folk til at smile, og at en nabo, der spurgte »kunne jeg bare købe brødet?«, stillede det dejligste spørgsmål, jeg længe havde hørt. Du står lige dér, hvor jeg stod. Den eneste forskel er, at du har hele planen i hånden.

Det her ved jeg med sikkerhed: Du behøver ikke være professionel, du behøver ikke have et flot køkken, og du behøver ikke have mange følgere. Du skal have en surdej, der trives, ét brød, du er god til at bage, en rimelig pris og en kort liste over folk, der gerne vil have frisk brød om lørdagen. Alle fire ting har du nu.

Så lad os tage turen én gang til, sammen.

Din vej fra start til lørdag

Dag 1 til 14 · Få din surdej i gang

- [ ] Dag 1: Bland din surdej (1:1:1, lige dele hvedemel (manitoba) og fuldkornshvedemel), og giv den et navn. Dag 2 til 7: Fodr den én gang om dagen, det tager 5 minutter, og se de første bobler dukke op. Dag 8 til 14: Skift til hvedemel (manitoba), fodr på faste tidspunkter, og se den begynde at fordoble sin størrelse på 4 til 8 timer
- [ ] Dag 14: Den har en hvælvet top, er fordoblet i størrelse og dufter af yoghurt og æbler (flydetesten er en ekstra kontrol). Følg imens Kom i gang på 7 dage: din liste med 15 navne, dit bagerinavn og dine etiketter

Dag 15 · Bag grundbrødet for første gang

- [ ] Fodr din surdej om morgenen
- [ ] Bland, fold, lad dejen hæve første gang, form, og sæt den i køleskabet natten over
- [ ] Bag i en støbejernsgryde med låg, og tjek, at kernetemperaturen er 96 til 99 °C
- [ ] Lad brødet køle af i 2 timer, skær det over, og tag et billede af krummen
- [ ] Hvis brødet er fladt, tæt eller klægt, så åbn fejlfindingstræet, og juster én ting

Din første lørdag · Sælg brødet

- [ ] Vælg din pris fra pristrappen: Basisbrød 60 kr., Klassisk brød 75 kr., Specialbrød 95 kr. Del
- [ ] dit opslag om åbningen, og send beskeder til de 15 på din liste. Bag din første portion (start
- [ ] med 4 til 6 brød, og øg til 12)
- [ ] Pak i poser, sæt etiketter på, bind sløjfer, og stil prisskilt og menukort frem
- [ ] Giv din første kunde brødet, og sig »tak, ses vi næste lørdag?« Start din fredagsliste med
- [ ] alle dem, der siger ja

Efter den første lørdag gentager du bare det hele. Tolv klassiske brød giver 880 kr. på en lørdag, og bager du én gang om ugen, bliver det til ca. 3.300 kr. om måneden fra én hjemmeovn. Med fredagslisten bliver det hele roligt og forudsigeligt, og de færdige beskeder til abonnementer hjælper dine faste kunder med at betale den 1.

Sådan får du fat i mig

Hvis du går i stå undervejs, så skriv en mail til vores kundeservice (adressen står øverst i medlemsområdet og i din ordrebekræftelse). Fortæl mig tre ting, så kan jeg hurtigt hjælpe dig:

1. Hvilken dag eller hvilket modul du er nået til
2. Hvad du gjorde (mel, vand, tider, temperaturen i dit køkken)
3. Et billede, hvis det handler om din surdej eller dit brød

Mit hold og jeg læser alle beskeder, og vi svarer inden for en til to hverdage. Her findes ingen dumme spørgsmål. Vi begyndte alle med et glas mel og vand og masser af nysgerrighed.

Send mig et billede af dit første solgte brød

Det her er min yndlingsdel, og det mener jeg.

Når du sælger dit allerførste brød, så tag et billede af det. I posen, ved hoveddøren, i hænderne på din nabo – uanset hvordan det ser ud. Send det så til os på mail med dit bageris navn og én linje om, hvordan det føltes.

Jeg gemmer billederne i en mappe, som jeg åbner på stille fredagsaftener, mens min dej hviler. Bagere fra San Diego til Manchester og Melbourne, som hver især holder et brød, de selv har bagt

og som nogen med glæde betalte for. Dit hører også til i den mappe.

Gå nu hen og fodr din surdej. Dine naboer bliver så glade for, at du gjorde det.

Med mel på hænderne og varme i hjertet,

Sarah Whitfield

San Diego, Californien

P.S. Dolly hilser. Hun bobler på mit køkkenbord, mens jeg skriver det her, og drømmer allerede om din første lørdag.