SURDEJSFORMLEN · SARAH WHITFIELD

Surdejsformlen

Bag det. Sæt pris på det. Sælg det fra dit eget køkken.



Surdej · Grundbrødet · 30+ opskrifter · 2 klasser · Prissætning · Regler · Etiketter

TAK FOR DIT KØB

Velkommen til mit køkken!

Jeg er så glad for, at du er her. I denne PDF finder du hele Formlen. Alt indholdet, sammen med dine opskriftssider til mobilen, Etiketstudiet og dine videoklasser, ligger i medlemsområdet:

MEDLEMSOMRÅDET

members.surdejsformlen.online

Adgangskode

SOURDOUGH2026

Gem siden som bogmærke på din telefon. Har du spørgsmål, så skriv bare til thegiftbasketformula@gmail.com, og jeg svarer samme dag.

God bagelyst, Sarah

Indhold

Velkommen til dit hjemmebageri

Et brev fra mit køkkenbord
Sådan fungerer kurset
Det skal du bruge
Køkkenordbog

Modul 1 · Din surdej fra bunden

Lær din surdej at kende
Dolly-metoden med én sætning
De 14 dage
Sådan ser en »klar« surdej ud
Giv din surdej et navn
Pasning af din surdej: to tidsplaner
Overskudssurdej: intet går til spilde
Find og løs problemer med din surdej
Har du allerede en surdej? Sådan springer du videre Din surdejsdagbog

Modul 2 · Grundbrødet

Lær det hele med ét brød
Grundformlen
Tidsplanen natten over (fredag → lørdag) Før du går i gang: sigt efter en lun dej
De 9 trin
Fejlfindingsskemaet
Din tjekliste til ensartede resultater

Modul 3 · Over 30 opskrifter på surdejsbagværk, du kan sælge

Sådan bruger du opskrifterne

Opskrift 1 · Klassisk rundt landbrød
Opskrift 2 · Aflangt landbrød
Opskrift 3 · Blødt sandwichbrød
Opskrift 4 · Sandwichbrød med honning og fuldkornshvede
Opskrift 5 · Landbrød med 50 % fuldkornshvedemel
Opskrift 6 · Fuldkornsbrød med frø
Opskrift 7 · Rustikt lyst rugbrød
Opskrift 8 · Landbrød med spelt
Opskrift 9 · Surdejsbaguetter
Opskrift 10 · 12 kuvertbrød
Opskrift 11 · Surdejsciabatta
Opskrift 12 · Brød med honning og havre
Opskrift 13 · Tranebær og valnødder
Opskrift 14 · Jalapeño og cheddar
Opskrift 15 · Kanel og rosiner
Opskrift 16 · Rosmarin og oliven
Opskrift 17 · Focaccia med rosmarin og havsalt
Opskrift 18 · Hvidløg og parmesan
Opskrift 19 · Bagt hvidløg og krydderurter
Opskrift 20 · Rundt brød med blandet bagelkrydderi
Opskrift 21 · Soltørrede tomater og basilikum
Opskrift 22 · Chokolade og kirsebær
Opskrift 23 · Dobbelt chokolade
Opskrift 24 · Citron og blåbær
Opskrift 25 · Cheddar og purløg
Opskrift 26 · Figner og valnødder
Opskrift 27 · Kalamataoliven og feta
Opskrift 28 · Gyldent brød med gurkemeje og frø
Opskrift 29 · Græskarformet brød med græskarkrydderi (kanel, ingefær, muskatnød og nelliker) Opskrift 30 · Brydebrødskrans med hvidløg og krydderurter
Opskrift 31 · Pakke med surdejspizzadej
Opskrift 32 · Knækbrød af overskudssurdej
Sådan skifter du mellem opskrifterne

Modul 6 · Sæt den rigtige pris

Hvad et brød faktisk koster
Pristrappen: 60 kr. / 75 kr. / 95 kr.
Hvorfor du aldrig skal bruge »omkostninger × 2« og aldrig »35 kr., fordi det jo bare er brød«
Prissætning i kroner
De to sætninger, du kan sige, når nogen spørger »Hvad koster det?«
Svar på »Det er dyrt«
Pakketilbud og abonnementer

Hvornår og hvordan du hæver dine priser
Rabatter, du aldrig giver
Ark til at udskrive og udfylde
Din pristjekliste

Modul 7 · Bagedag om lørdagen

Det store overblik
Sådan får du nok surdej
Bland dej til 4 brød ad gangen
Tidsplanen: 12 brød
Tidsplanen: 20 brød
Plads i køleskabet til 12–20 hævekurve
Sådan bager du i hold
Afkøling og pakning i poser
Gør klar til afhentning ved hoveddøren
Rengøring på 20 minutter
Udstyrslisten til under 670 kr.
Udvid til to gange om ugen
Tjekliste: fredag aften
Tjekliste: lørdag morgen

Modul 8 · Salg hjemmefra, lovligt

Hvad reglerne for salg hjemmefra siger
Danmark: registrering hos Fødevarestyrelsen
Bagatelgrænsen
Hygiejne og indretning i dit køkken
Egenkontrol og sporbarhed
Den præcise tekst på etiketten
Fødevaresikkerhed i 10 punkter Skat og penge – det grundlæggende
Din tjekliste

Modul 9 · Etiketter, hængemærker, prisskilt og menukort

Trin 1 · Vælg dit bageris navn
Trin 2 · Poseetiket eller hængemærke
Trin 3 · Prisskiltet
Trin 4 · Menukortet
Trin 5 · Papir og udskrivning derhjemme
Trin 6 · Sådan pakker du brødet i en pose og binder den til
Dine skabeloner er klar i Etiketstudiet Tjekliste · Dit bageris udtryk på én aften

Hvad sker der nu?

Din vej fra start til lørdag
Sådan får du fat i mig
Send mig dit første solgte brød



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.



SURDEJSFORMLEN

Modul 1 · Din surdej fra bunden

Lær din surdej at kende

Hvert eneste brød, du kommer til at sælge, begynder her i et glas på dit køkkenbord.

En surdej er ganske enkelt mel og vand, der har fået lov til at gære. Melet indeholder allerede vildgær og mælkesyrebakterier, og der er flere i luften i dit køkken og på dine hænder. Når du blander mel og vand og fodrer blandingen hver dag, vågner de små organismer, formerer sig og danner et stabilt lille fællesskab. Gæren danner den gas, der får dit brød til at hæve. Bakterierne giver den milde syrlige smag og hjælper brødet med at holde sig frisk længere.

Du behøver ikke købe noget særligt. Du behøver hverken druer, ananasjuice eller en surdej fra nogens bedstemor (selvom det også er dejligt). Du skal bruge:

- Et rent glas på 1 liter med et løst låg
- Din digitale køkkenvægt
- Hvedemel (manitoba) og fuldkornshvedemel
- Vand på cirka 26–27 °C, der føles lunkent mod håndleddet En elastik eller et stykke tape til
- at markere højden
- En ske eller en lille dejspatel

Og cirka fem minutter om dagen.



Klar til dag 1: et rent glas, min køkkenvægt, to slags mel og en elastik til at markere højden.

Dolly-metoden med én sætning

Lige meget surdej, mel og vand efter vægt (1:1:1), fodret hver dag ved en lun stuetemperatur, med 50/50 hvedemel (manitoba) og fuldkornshvedemel i den første uge, derefter hvedemel (manitoba), indtil surdejen fordobler sin størrelse på 4 til 8 timer.

Det er hele metoden. Resten er bare detaljerne om, hvad du kan forvente hver dag, så intet kommer bag på dig.

Hvorfor 1:1:1 efter vægt

Når du vejer af, bliver hver fodring ens, og ens fodringer giver en forudsigelig surdej. Hvis du beholder 50 g surdej og tilsætter 50 g mel og 50 g vand, har du altid 150 g i glasset, og surdejen har altid et vandindhold på 100 % (lige meget mel og vand). Det giver en mellemtyk dej, som en tyk pandekagedej, der er nem at aflæse: Du kan se boblerne, se den hæve og se, hvornår den har nået sit højeste punkt.

Hvorfor fuldkornshvedemel i starten

Fuldkornshvedemel indeholder stadig klid og kim, som har mere vildgær, flere bakterier og flere mineraler end hvidt mel. Det giver en helt ny surdej en god start. Når fællesskabet er etableret (omkring dag 8), skifter du til hvedemel (manitoba), så Dolly bliver mildere, mere forudsigelig og passer til melet i din dej.

Derfor betyder temperaturen så meget

Gær og bakterier minder meget om os: De trives bedst ved 22–26 °C. Ved 20 °C tager alting ganske enkelt længere tid. Ved 27 °C går det hurtigt. Hvis dit køkken er køligt, skal du ikke bekymre dig – i afsnittet om fejlfinding nedenfor finder du nemme løsninger til at holde surdejen lun. Brug lunkent vand (26–27 °C) til hver fodring, så er du allerede godt på vej.

Din daglige fodring trin for trin

Det er det her, »at fodre« betyder hver dag fra dag 3. Når du har gjort det to gange, tager det to minutter.

1. Stil en ren, lille skål (eller et andet glas) på vægten, og tryk på »tara«, så vægten viser nul.
2. Flyt 50 g surdej fra dit glas over med en ske. Resten er overskudssurdej.
3. Tilsæt 50 g mel (dagens melblanding).
4. Tilsæt 50 g lunkent vand.
5. Rør kraftigt i 20 sekunder, til der ikke er mere tørt mel. Skrab siderne rene.
6. Kom surdejen tilbage i glasset (eller behold den i det glas, du blandede i), jævn overfladen, læg låget løst på, og flyt elastikken op til blandingens overkant.
7. Skriv tidspunktet og stuetemperaturen i din surdejsdagbog.

> *Sarahs tip: Jeg har et glas med færdigblandet »Dolly-mad« på hylden: 1 kg hvedemel (manitoba) og 1 kg fuldkornshvedemel rystet sammen. I den første uge tager jeg bare fra glasset. Så slipper jeg for at veje to slags mel af hver morgen.*

De 14 dage

Her er hele planen. De fleste dage er der én fodring. Fra dag 8 fodrer du to gange om dagen, morgen og aften, og det tager stadig kun cirka fem minutter i alt.

Dag	Det gør du	Det vil du se	Tid
1	Bland 25 g hvedemel (manitoba) + 25 g fuldkornshvedemel + 50 g lunkent vand i glasset. Rør godt, læg låget løst på, og markér højden.	En tyk, glat masse. Intet sker endnu, og det er helt, som det skal være.	5 min
2	Rør blot i den en eller to gange. Ingen fodring.	Måske er der et par bittesmå bobler på overfladen eller langs siderne. Den kan lugte af vådt mel.	1 min
3	Første fodring: behold 50 g, tilsæt 50 g melblanding (50/50) + 50 g vand.	Ofte kommer der pludselig masser af bobler og en kraftig hævning med en sær lugt af ost eller »gamle sokker«. Sjovt, men det er endnu ikke gæren, der arbejder.	3 min
4	Fodr på samme måde (50 : 50 : 50, melblanding).	Ofte bliver der stille: færre bobler og kun lidt hævning. Det er den velkendte stille fase. Helt normalt.	3 min
5	Fodr på samme måde.	Stadig rolig. Lugter surt, måske lidt af eddike. Et par små bobler.	3 min
6	Fodr på samme måde.	Små bobler dukker op igen i hele glasset. Duften bliver renere og mere syrlig.	3 min
7	Fodr på samme måde.	Tydelig hævning, cirka 25–50 % inden for 12 timer. Nu er du over det værste.	3 min
8	Begynd at fodre to gange om dagen (morgen og aften). Mel: 40 g hvedemel (manitoba) + 10 g fuldkornshvedemel pr. fodring.	Hæver 50–75 % mellem fodringerne. Boblerne er større, og overfladen begynder at hvælve sig.	5 min (2 fodringer)
9	To gange om dagen, samme mel som på dag 8.	Duften begynder at minde om yoghurt og grønt æble.	5 min
10	To gange om dagen, samme mel.	Næsten fordoblet på 8–12 timer. Et net af bobler langs glassets side.	5 min
11	To gange om dagen, nu kun 50 g hvedemel (manitoba).	Hæver og falder på en forudsigelig måde. Du begynder at »vide«, hvornår den når sit højdepunkt.	5 min
12	To gange om dagen, hvedemel (manitoba).	Fordobler størrelsen på cirka 6–10 timer. Overfladen er hvælvet på højdepunktet, hvorefter surdejen falder lidt sammen og efterlader striber på glasset.	5 min

Dag	Det gør du	Det vil du se	Tid
13	To gange om dagen, hvedemel (manitoba). Prøv flydetesten på højdepunktet (se nedenfor).	Fordobler størrelsen på cirka 5–8 timer. Dufter sødt og syrligt som yoghurt naturel.	5 min
14	To gange om dagen, hvedemel (manitoba). Se efter tegnene på, at den er »klar«. Giv din surdej et navn.	Fordobler størrelsen på 4–8 timer ved tre fodringer i træk. Du har en surdej, du kan bage med.	5 min



Dag 1: bare en tyk grød og en elastik. Det ser ikke ud af meget endnu, og det behøver det heller ikke.

Dag 1 til 3: surdejen vågner

På dag 1 ligner blandingen tapetklister. Stil den et sted uden direkte sol, helst hvor temperaturen holder sig på 22–26 °C. En køkkenhylde et stykke fra vinduet er perfekt.

Omkring dag 2 eller 3 hæver mange surdeje voldsomt og lugter mærkeligt, nogle gange af ost, andre gange af en sportstaske. Det skyldes en gruppe bakterier (ikke den gær, du gerne vil have), som trives helt i begyndelsen og danner en masse gas. Nyd synet, fortsæt med at fodre efter planen, og husk, at denne tidlige aktivitet altid falder til ro, efterhånden som surdejen bliver mere sur.



Dag 3: masser af bobler og en overraskende hævning. Spændende, men det er de første bakterier, der viser sig frem, endnu ikke gæren.

Dag 4 til 7: den stille fase

Det er her, de fleste går i panik, men det gør du ikke, for du ved, at det kommer.

Efterhånden som surdejen bliver mere sur, dør de første bakterier, og der bliver stille i glasset. Ingen hævning, få bobler. Under overfladen skaber syren det perfekte hjem for vildgæren og de gode mælkesyrebakterier. De formerer sig, de gør bare ikke meget væsen af sig endnu.

Fortsæt med at fodre én gang om dagen, helst på samme tidspunkt, og hold surdejen varm. På dag 6 eller 7 vil du se fine bobler i hele glasset, og surdejen begynder for alvor at hæve.



Dag 5: den stille fase. Et par små bobler og næsten ingen hævning. Fortsæt, det går præcis, som det skal.

> ***Sarahs tip: Da Dolly var i sin stille fase, tilsatte jeg 1 tsk rugmel ved fodringen på dag 5 og dag 6. Rug er en godbid for vildgær. Det er valgfrit, men det forkorter ofte den stille fase.***

Dag 8 til 14: surdejen bliver stærkere

Fra dag 8 fodrer du to gange om dagen med cirka 12 timers mellemrum. Til morgenkaffen og efter aftensmaden fungerer godt. Hyppigere fodring forhindrer, at surdejen bliver for sulten og for sur, så gæren bliver stærkere og surdejen mere stabil.

Du går også gradvist over til hvedemel (manitoba): mest hvedemel (manitoba) på dag 8 til 10 og derefter kun hvedemel (manitoba) fra dag 11. Din surdej bliver hvidere og dufter mildere og sødere.

Hold øje med elastikken. Hver dag hæver surdejen lidt højere og lidt hurtigere.



Dag 10: næsten fordoblet i løbet af natten med et fint, kniplingsagtigt net af bobler langs glasset.

Sådan ser »klar« ud

Din surdej er klar til at bage med, når den viser alle disse tegn:

- **Den fordobler størrelsen (eller mere) på 4 til 8 timer** efter en fodring i forholdet 1:1:1 ved 22–26 °C.
- **Den gør det ved tre fodringer i træk. Det afgørende er, at den gør det hver gang.**
- **Overfladen er hvælvet på højdepunktet, ikke flad eller faldet sammen.**
- **Den er fuld af bobler**: store øverst, små hele vejen igennem og et net af bobler langs glassets sider.
- **Den dufter behageligt**: af yoghurt, grønt æble, lidt af øl eller af et bageri med friskbagt brød. Syrligt, aldrig skarpt.
- **Konsistensen er luftig og elastisk.** Når du stikker en ske i og trækker den op, følger surdejen med i bløde tråde som et spind, ligesom en skumfidus.



Klar: mere end fordoblet, hvælvet overflade og bobler hele vejen op langs glasset. Nu er det tid til at bage.



En skefuld surdej på højdepunktet: let, elastisk og fuld af luft.

Flydetesten (en ekstra kontrol)

Når surdejen er på sit højdepunkt, lader du en lille skefuld falde ned i et glas vand ved stuetemperatur. Hvis den flyder, er den fuld af gas og klar. Hvis den synker, kan det være før eller efter højdepunktet, så prøv igen om en time eller efter næste fodring.

Se flydetesten som en sjov ekstra kontrol, ikke som den endelige afgørelse. Surdeje på fuldkornsmel og rugmel synker nogle gange, selv om de er fuldt aktive. Det vigtigste tegn er, at surdejen fordobler størrelsen på 4 til 8 timer.



Flydetesten: en skefuld Dolly på højdepunktet flyder i et glas vand.

Hvad hvis den ikke er klar på dag 14?

Så bliver den klar på dag 16 eller dag 19. Det er helt normalt, især i et køligt køkken eller med mel af et andet mærke. Fortsæt med at fodre to gange om dagen, hold surdejen varm, og se efter tegnene. En surdej, der tager tre uger, giver præcis det samme brød som en, der tog ti dage.

Giv din surdej et navn

Alle surdeje fortjener et navn. Det lyder fjollet, indtil du gør det, og så forstår du det. Du skal fodre det her lille glas hver uge i årevis. Kunderne vil spørge til det. Min hedder

Dolly (ja, opkaldt efter Dolly Parton, for hun hæver sig over enhver udfordring).

Nogle navne, mine kursister har delt: Clint Yeastwood, Bread Pitt, Doughlores, Sir Loaf-a-Lot, Rise Witherspoon, Prinsesse Krumme, Bobler og ganske enkelt »Bedstemor«, opkaldt efter den, der lærte dem at bage.

Skriv din surdejs navn på glasset med en tusch og øverst i din surdejsdagbog. Når du begynder at sælge, er det en fin sætning til etiketten eller dit første salgsopslag: »Bagt med Doughlores, min 2 år gamle surdej.«

Pasning af din surdej: to rutiner

Når din surdej er klar, vælger du, hvordan du vil passe den. Vælg den rutine, der passer til, hvor tit du bager.

Rutine A: surdej på køkkenbordet (når du bager flere gange om ugen)

Lad glasset stå på køkkenbordet, og fodr i forholdet 1:1:1 én eller to gange om dagen, som på dag 11 til 14. Det er den nemmeste måde at holde en surdej stærk på, og det fungerer godt, mens du øver dig på dine første brød.

Rutine B: surdej i køleskabet (når du bager én gang om ugen, min favorit)

Sådan passer jeg Dolly. Hun bor i køleskabet hele ugen og behøver først rigtig opmærksomhed fra onsdag aften.

1. **Lørdag efter bagningen:** fodr din surdej i forholdet 1:1:1 (for eksempel 50 g surdej + 50 g mel + 50 g vand). Lad den stå på køkkenbordet i 1 til 2 timer, til du ser de første bobler, og sæt den så i køleskabet med låget på.
2. **I løbet af ugen:** gør ingenting. Din surdej sover ved 3–4 °C. Den har det helt fint.
3. **Onsdag aften (2 dage før du blander dejen om fredagen): tag den ud, behold 50 g, og fodr** i forholdet 1:1:1 med lunkent vand. Lad den stå på køkkenbordet.
4. **Torsdag morgen og torsdag aften:** fodr i forholdet 1:1:1. Ved fodringen torsdag aften bør den igen fordoble sig inden for den sædvanlige tid.
5. **Fredag kl. 8:** fodringen til bagedagen. Fodr med nok til, at du har den mængde, dejen kræver, plus 50 g til at gemme (se tabellen nedenfor). Kl. 16 er surdejen på sit højeste og klar til grundbrødet.



Dollys plads i mit køleskab med datoen for hendes seneste fodring skrevet på et stykke tape.

Så meget skal du fodre med fredag morgen

Til grundbrødet skal du bruge 100 g aktiv surdej pr. brød og lidt til at gemme. Fodr altid i forholdet 1:1:1.

Brød, du bager	Surdej, du skal bruge	Fodring fredag kl. 8 (surdej + mel + vand)	I alt i glasset
1	100 g	50 g + 50 g + 50 g	150 g
2	200 g	85 g + 85 g + 85 g	255 g
4	400 g	150 g + 150 g + 150 g	450 g
8	800 g	300 g + 300 g + 300 g	900 g
12	1,200 g	420 g + 420 g + 420 g	1,260 g

Til 8 eller 12 brød skal du bruge en større beholder (en bøtte på 1,9 til 3,8 liter), så surdejen har plads til at fordoble sig. Hvis du skal have 420 g surdej fredag morgen, skal du bare fodre en større mængde torsdag aften: for eksempel 150 g surdej + 150 g mel + 150 g vand.

> *Sarahs tip: Gem 50 g hver fredag, før du blander dejen. Det er næste uges Dolly. Jeg lærte det på den hårde måde den fredag, hvor jeg brugte hvert eneste gram i min*

> *dej. (Hun kom i gang igen: Jeg skrabede glasset, fodrede resterne, og hun boblede om søndagen.)*

Skal du ud at rejse?

En godt fodret surdej kan sagtens stå i køleskabet i 2 til 3 uger uden fodring. Skal du være væk længere, så fodr den, lad den stå i 1 time, og stil den bagerst i køleskabet. Når du kommer hjem, kan den have brug for to eller tre fodringer på køkkenbordet for at komme helt i gang igen. Du kan også tørre lidt som reserve: Smør et tyndt lag aktiv surdej ud på bagepapir, lad det tørre helt i en dag eller to, smuldr det ned i en pose med lynlås, og opbevar den i et køligt skab. For at vække surdejen igen skal du lægge 10 g flager i blød i 20 g vand og derefter fodre dagligt i forholdet 1:1:1.

Overskudssurdej: intet går til spilde

Hver gang du fodrer, tager du noget surdej fra. Det er overskudssurdejen. Fra dag 3 til 7 er surdejen stadig en ung, ustabil blanding, så læg den tidlige overskudssurdej i komposten eller skraldespanden. Fra dag 8 er din overskudssurdej en god, mild og syrlig surdej, som du kan gemme.

Hav et »glas til overskudssurdej« i køleskabet. Kom mere i, hver gang du fodrer. Den holder sig i cirka 2 uger, og du kan røre i den, hver gang du fylder mere i.

Det kan du bruge den til:

- **Knækbrød med overskudssurdej (Opskrift 32).** Tynde, sprøde, krydrede knækbrød, som sælges for 55 kr. pr. pose. Overskudssurdej er stort set gratis, så det er det mest indbringende i hele dit sortiment. Det er min ekstravare, der udnytter resterne, og kunderne elsker at købe en pose med til deres ugentlige brød. **Pandekager eller vafler derhjemme.** Erstat noget af indholdet i din sædvanlige opskrift med cirka 2,5 dl overskudssurdej. **Pizzaaften.** En skefuld overskudssurdej giver smag til enhver dej.
- **Jævning.** Lidt overskudssurdej i supper og gryderetter virker som en opbagning.
-



Mit glas med overskudssurdej i køleskabet. Sidst på ugen bliver indholdet til en plade knækbrød.

Når surdejen driller

Surdej er taknemmelig at arbejde med. Næsten alle problemer kan løses med en af tre ting: varme, hyppigere fodring eller lidt fuldkornshvedemel eller rugmel. Sådan tolker du det, du ser.

Ingen bobler, ingen hævning

Hvornår det sker: typisk på dag 4 til 7, i den stille fase eller i et køligt køkken.

Det skal du gøre:

1. Tjek temperaturen der, hvor glasset står. Hvis den er under 21 °C, så flyt glasset til et varmere sted (se »Løsninger til et koldt køkken« nedenfor).
2. Brug vand på 26–27 °C ved hver fodring.
3. Tilsæt 1 tsk rugmel eller fuldkornshvedemel ved hver fodring i et par dage.
4. Fortsæt med at fodre efter planen. Spring ikke fodringer over, og fodr ikke oftere, selvom der er stille i den første uge: surdejen har brug for tid til at udvikle syre.
5. Giv den tid. Nogle surdeje vågner først på dag 9 eller 10.

Alkoholholdig væske (en grå eller brun væske på toppen)

Væsken på toppen er alkoholholdig. Alkoholen dannes af sultne gærceller og er tegn på, at din surdej er løbet tør for mad. Væsken er harmløs og meget almindelig, især i surdeje, der står i køleskabet.

Det skal du gøre: hæld væsken fra (for en mildere surdej), eller rør den i (for en mere syrlig surdej), og fodr derefter. Hvis der ofte kommer alkoholholdig væske på toppen, når surdejen står på køkkenbordet, skal du fodre lidt oftere eller bruge et større fodringsforhold, f.eks. 1:2:2 (50 g surdej + 100 g mel + 100 g vand), så maden rækker længere.



Et tyndt lag alkoholholdig væske på en sulten surdej. Hæld det fra, fodr, og efter et par timer bobler den igen.

Lugter af neglelakfjerner

Den skarpe lugt af acetone er endnu et signal om »jeg er sulten«. Gærcellerne har spist det hele og er stressede.

Det skal du gøre: fodr to gange om dagen i en dag eller to, eller brug et større fodringsforhold (1:2:2) ved et par fodringer. Inden for et døgn dufter den igen af yoghurt og æbler.

Lugter af ost, sure sokker eller meget surt

I den første uge er det helt normalt. Efter dag 10 betyder det som regel, at der går for lang tid mellem fodringerne, eller at køkkenet er varmt. Fodr til tiden, og prøv forholdet 1:2:2 i varmt vejr.

Skimmel eller ej?

Det er let at afgøre, når du ved, hvad du skal kigge efter.

Ikke skimmel, helt i orden:

- Grå, brun eller klar væske på toppen (alkoholholdig væske).
- En tør, skorpet hinde på toppen, hvor der er kommet luft til. Skrab den af, og fodr.
- Mørke striber fra fuldkornshvedemel eller rugmel.
- En flad, tynd, hvid hinde på overfladen (kaldes kahmgær). Skrab den af med en ske, tag dine 50 g fra surdejen nedenunder, og fodr i et rent glas.

Skimmel, begynd forfra i et nyt glas:

- Dunede, hævede pletter i enhver farve (hvide, grønne, blå, sorte).
- Lyserøde, orange eller røde striber eller pletter.

Hvis du ser rigtig skimmel, er det bedste at lægge surdejen i komposten, vaske glasset i varmt vand med opvaskemiddel og begynde forfra. Du kender allerede metoden, så anden gang går det hurtigere. Sådan forebygger du det: Brug altid en ren ske, tør glassets kant af efter fodring, og flyt surdejen over i et rent glas en gang om ugen.

For flydende

En surdej, der er tynd som suppe og ikke kan holde på boblerne, er som regel for varm, for sulten eller lavet med mel, der suger mindre vand.

Det skal du gøre: fodr med lidt mindre vand i et par dage (50 g surdej + 50 g mel + 40 g vand), eller tilsæt en skefuld fuldkornshvedemel. En tykkere surdej holder bedre på luften, så det er lettere at se, hvor meget den hæver.

Hæver og falder sammen, før du opdager det

Det er en stærk surdej i et varmt køkken. Den nåede sit højeste, mens du ikke kiggede. Du kan se striberne fra dens »højvandsmærke« på glasset over det nuværende niveau.

Det skal du gøre: det er faktisk et godt tegn. Brug et større fodringsforhold (1:2:2 eller endda 1:3:3) for at sænke tempoet, eller brug lidt køligere vand. Planlæg at bruge surdejen lidt tidligere på bagedagen.

Løsninger til et koldt køkken

Hvis temperaturen i dit køkken er under 21 °C, især om vinteren i Canada, Storbritannien eller det nordlige USA, så brug et af disse lune steder:

- **Ovnen med kun lyset tændt** og lågen lukket. Her er der ofte 26–29 °C. Tjek først med dit termometer, og sæt en huskeseddel på ovnlågen, så ingen forvarmer ovnen, mens Dolly står derinde.
- **Mikrobølgeovnen med et krus nykogt vand ved siden af glasset. Skift til nyt varmt vand** med få timers mellemrum.
- **Oven på køleskabet** eller tæt på (ikke oven på) et varmt apparat.
- **En lille køleboks** med surdejsglasset og et glas varmt vand i.
- **En varmemåtte til forspiring** (cirka 100 kr.) under et håndklæde med glasset ovenpå. Min
- favorit om vinteren. **Varmere vand** til fodringerne: 28–29 °C.

For varmt (køkkener om sommeren)

I et varmt køkken over 27 °C når din surdej hurtigt sit højeste og bliver hurtigt sulten. Brug et større fodringsforhold (1:3:3) med køligt vand, eller stil den i husets køligste hjørne. I meget varmt vejr kan du fodre den og sætte den i køleskabet 1 til 2 timer senere og så tage den ud den morgen, du skal bruge den.

Har du allerede en surdej? Sådan springer du frem

Hvis du har fået en surdej af en ven, har købt en eller har en, der har sovet i køleskabet, behøver du ikke begynde fra bunden. Tjek den over 3 dage.

1. Dag 1: tag 50 g af din surdej, og fodr i forholdet 1:1:1 med hvedemel (manitoba) og lunkent vand. Markér niveauet på glasset. Fodr igen 12 timer senere.

2. Dag 2: fodr to gange med 12 timers mellemrum. Notér, hvor lang tid den er om at fordoble sig.

3. Dag 3: hvis den fordobler sig på 4 til 8 timer ved tre fodringer i træk, er den klar. Gå direkte til Modul 2.

Hvis det går langsommere, så fortsæt med at fodre to gange om dagen i et par dage mere. Surdeje, der har stået i køleskabet i månedsvis, skal bare have lidt tid på køkkenbordet for at vågne helt op.

En tørret surdej eller en surdej fra et startsæt: følg den medfølgende vejledning for at opløse den i vand, og gå derefter over til at fodre den ligesom Dolly (1:1:1, to gange om dagen), indtil den består testen for, om den er bageklar.

En surdej med et andet vandindhold (for eksempel en fast surdej på 50 % eller en flydende på 125 %): det er helt fint. Begynd bare at fodre i forholdet 1:1:1 efter vægt. Efter to eller tre fodringer er surdejen på 100 %, og den kan bruges præcis som beskrevet i alle opskrifterne.

Din surdejsdagbog

Udskriv denne side, og udfyld én række pr. fodring. Efter 14 dage kan du se din surdejs personlighed på papiret: hvordan den reagerer på varme, på fuldkornshvedemel og på en sen fodring. Det er også første side i din notesbog til bagning.

Min surdejs navn: _____ Født den: _____

Dag	Dato	Tidspunkt for fodring	Surdej : mel : vand (g)	Meltype	Vandets temperatur	Rumtemperatur	Hævning (% eller mærke)	Tid til højdepunkt	Duft & noter
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8 · morgen									
8 · aften									
9 · morgen									
9 · aften									
10 · morgen									
10 · aften									
11 · morgen									
11 · aften									
12 · morgen									
12 · aften									
13 · morgen									
13 · aften									
14 · morgen									
14 · aften									

Min tjekliste for bageklar surdej

- [ ] Fordobler sin størrelse på 4 til 8 timer efter en fodring på 1:1:1 – har gjort
- [ ] det ved tre fodringer i træk
- [ ] Hvælvet top, når den er på sit højeste
- [ ] Bobler hele vejen igennem og langs glassets sider

- [ ] Dufter af yoghurt, æble eller et bageri med friskbagt brød – luftig,
- [ ] elastisk konsistens på en ske
- [ ] Flyder (bonus)
- [ ] Har et navn, som står på glasset

Når du kan sætte kryds i disse felter, kan du vende siden. På dag 15 bager du dit første brød.



SURDEJSFORMLEN

Modul 2 · Grundbrødet

Ét brød, der lærer dig det hele

Det her er det brød, jeg har bagt flest gange. Det er det klassiske runde landbrød, mine kunder bestiller hver uge, det er brødet på mine billeder, og det er grundlaget for alle opskrifterne i dette kursus. Når der senere i en opskrift står »følg trin 1–9 i grundbrødet«, er det her, du skal slå op.

Grundbrødet har fire ingredienser. Det kræver cirka 15 minutters arbejde fordelt over en eftermiddag og aften samt 45 minutter lørdag morgen. Resten af tiden arbejder dejen selv.

Bag det tre gange, før du sælger det. Det første brød lærer dig trinene. Det andet lærer dig at læse dejen. Ved det tredje kender du dit køkken, din ovn og din surdej, og så begynder brødene at blive ens hver gang.

Grundformlen

Her er den i gram, dl og bagerprocenter.

Ingrediens	Bagerens %	Gram	dl og skemål (cirka)
Hvedemel (manitoba) (eller 450 g hvedemel (manitoba) + 50 g fuldkornshvedemel)	100 %	500 g	10 dl, fyldt i målet med en ske og strøget af
Vand, lunkent	70 %	350 g	3,5 dl
Aktiv surdej, på sit højeste	20 %	100 g	knap 1 dl
Fint havsalt	2 %	10 g	1¾ tsk
Samlet dejvægt	**192 %**	**960 g (ca.** 0,9 kg)	

Om dl-målene: Jeg angiver dem, så du kan forestille dig mængderne, men vej ingredienserne, når du bager. 2,5 dl mel kan veje alt fra 115 til 150 g, alt efter hvordan du fylder målet, og alene den forskel kan gøre en dej på 70 % til en på 60 % eller 80 %. Din køkkenvægt til 100 kr. er den bedste bagelærer, du nogensinde får.

Om vandindholdet: Vandet vejer 70 % af melets vægt. Din surdej tilfører yderligere 50 g mel og 50 g vand, så det samlede vandindhold er i virkeligheden 400 g vand ÷ 550 g mel, cirka 73 %. Det giver en blød, let klistret dej, der er nem at arbejde med i hånden og får en smuk, luftig og blank krumme, når den er bagt.

Om varianten med fuldkornshvedemel: Hvis du erstatter 50 g hvedemel (manitoba) med fuldkornshvedemel, får brødet en nøddeagtig smag og en lidt mørkere krumme. Fuldkornshvedemel suger lidt mere vand, så du kan tilsætte 5 til 10 g ekstra, hvis dejen føles fast. Mit bedst sælgende brød bages med denne variant på 450 + 50 g.

Omkostninger pr. brød: Cirka 2,00 kr. til hvedemel (manitoba), 0,50 kr. til fuldkornshvedemel, 0,00 kr. til salt og nogle få øre til at fodre din surdej. Rund op for det mel, du af og til drysser med, så lander du på 9,50 kr. **pr. brød, inklusive ingredienser.** Det sælges for 75 kr. Du finder hele tabellen over omkostninger & pris i Opskrift 1.

Tidsplanen med hævning natten over (fredag → lørdag)

Det her er min faste ugerytme. Dejen hæver fredag aften, sover i køleskabet natten over og bages som det første lørdag morgen. Friskbagt brød ved hoveddøren inden frokost.

Tiderne nedenfor gælder for et køkken på 24–26 °C. I et køligere køkken tager den første hævning ganske enkelt længere tid: form brødet senere fredag aften, eller bag det senere lørdag formiddag. Koldhævningen er fleksibel, og alt fra 10 til 16 timer er helt fint.

Tid	Trin	Aktiv arbejdstid
Fre. kl. 8.00	Fodr din surdej i forholdet 1:1:1 (se mængden i Modul 1).	2 min
Fre. kl. 15.45	Tjek, at din surdej er på sit højeste: dobbelt så stor, med hvælvet top og fuld af bobler.	1 min
fre. 16.00	**Trin 1 · Bland** mel + vand. Dæk til. Lad dejen hvile i 30 minutter (autolyse).	3 min
fre. 16.30	**Trin 2 · Tilsæt** surdejen og derefter saltet. Klem og fold dejen, til det hele er blandet. Første hævning begynder nu.	4 min.
fre. 17.00	**Trin 3 · 1. omgang foldninger**	1 min
fre. 17.30	2. omgang foldninger (tilsæt ekstra ingredienser her, hvis du bager specialbrød)	1 min
fre. 18.00	3. omgang foldninger	1 min
fre. 18.30	4. omgang foldninger. Lad derefter dejen stå tildækket i fred.	1 min
fre. 18.30 – 20.30 om aftenen	**Trin 4 · Første hævning** fortsætter. Tjek indimellem, hvor meget dejen er hævet.	0 min.
fre. ca. 20.30	Dejen er hævet 50–75 %. **Trin 5 · Forform dejen.** Lad den hvile på bordet i 20 min.	2 min
fre. ca. 20.50	**Trin 6 · Form dejen færdig. Læg den i hævekurven.**	3 min
fre. ca. 21.00	**Trin 7 · Koldhævning.** Tildækket i køleskabet.	1 min
lør. 6.00	Sæt støbejernsgryden med låg i ovnen. Forvarm til 260 °C i 45–60 min.	1 min
lør. 7.00	**Trin 8 · Snit og bag.** Med låg i 20 min. ved 245 °C.	3 min
lør. 7.20	Tag låget af. 20–25 min. ved 230 °C.	1 min
lør. ca. 7.45	Tag brødet ud af ovnen. Tjek, at kernetemperaturen er 96–99 °C.	1 min
lør. 7.45 – 9.45	**Trin 9 · Lad brødet køle af** i mindst 2 timer, før du skærer det ud eller lægger det i en pose.	0 min.

Hvis din uge ser anderledes ud

- **Bagning på hverdage:** Fodr din surdej kl. 7, inden du tager på arbejde, bland dejen, når du kommer hjem mellem kl. 15 og 17, og bag næste morgen, inden du tager på arbejde.
- **Bagning i dagtimerne:** Fodr surdejen kl. 22, bland dejen kl. 8, form den senest kl. 14, lad den koldhæve, og bag næste morgen.

- **Bag senere om lørdagen:** Det er helt fint. Lad dejen stå i køleskabet til kl. 9 eller 10. Hold dig bare inden for cirka 16 timer.

Før du går i gang: Gå efter en lun dej

Det mest nyttige tal i brødbagning, som ingen taler om, er selve dejens temperatur. Sigt efter en dejtemperatur på 24–26 °C lige efter blanding. En lun dej hæver i et forudsigeligt tempo, og det betyder, at din tidsplan holder.

Du styrer den med vandet:

Dit køkken	Vandtemperatur, du skal bruge
Køligt, 18–21 °C	29–32 °C
Behageligt, 21–24 °C	27–29 °C
Varmt, 24–27 °C	24 °C
Meget varmt, over 27 °C	18–21 °C, køligt vand fra hanen

Stik termometeret i dejen efter trin 2, og skriv temperaturen på dit bageskema. Efter tre bagninger ved du præcis, hvilken vandtemperatur der passer til dit køkken.

De 9 trin

Trin 1 · Blanding (og autolyse)

1. Stil en stor skål eller en gennemsigtig beholder med lige sider på vægten, og tryk på tara.
2. Afvej 350 g vand med den rette temperatur (se tabellen ovenfor). Tag cirka 20 g fra i en lille kop. Du skal bruge det i trin 2 til at opløse saltet.
3. Tilsæt 500 g mel (eller 450 g hvedemel (manitoba) + 50 g fuldkornshvedemel).
4. Bland med én hånd, en stiv dejspatel eller et dansk dejpiskeris, til der ikke er mere tørt mel. Dejen vil se ujævn og grov ud. Sådan skal den være.
5. Dæk med en tallerken, en badehætte eller et fugtigt viskestykke. Lad dejen hvile i 30 minutter.

Hviletiden kaldes autolyse. Mens du ikke gør noget, optager melet alt vandet, og gluten begynder af sig selv at danne et netværk. Når du kommer tilbage, er dejen glattere, mere elastisk og meget nemmere at arbejde med.



Efter 30 minutters autolyse: Den ujævne dej er blevet glat og elastisk helt af sig selv.

Trin 2 · Tilsæt surdejen og derefter saltet

1. Tjek, at din surdej er på sit højeste: dobbelt så stor, med en hvælvet overflade og fuld af bobler.
2. Afvej 100 g surdej direkte oven på dejen.
3. Fugt hånden, og tryk surdejen ned i dejen med fingerspidserne. Klem så dejen mellem fingrene, som når du klemmer modellervoks. Fold dejen ind over sig selv et par gange. Fortsæt i cirka 2 minutter, til surdejen er helt blandet ind.
4. Drys de 10 g salt over dejen, og hæld de 20 g vand, du tog fra, over i en tynd stråle.
5. Klem og fold igen i 2 til 3 minutter, til du ikke kan mærke nogen saltkorn. Dejen vil gå i stykker og se rodet ud i starten, men så samle sig igen og blive glattere og stærkere.
6. Tjek dejens temperatur. Skriv den ned. Dæk til.

Første hævning begynder nu. Notér tidspunktet.

> *Sarahs tip: Hav en skål vand ved siden af dig. Våde hænder er hemmeligheden bag at håndtere klistret dej uden at tilsætte ekstra mel. Dyp hænderne, ryst dråberne af, og dejen glider lige af fingrene.*



Saltet drysses over med en sjat af det gemte vand og klemmes derefter ind, til dejen føles glat igen.

Trin 3 · Stræk og fold

Fire omgange med 30 minutters mellemrum. Hver omgang tager cirka ét minut. Sådan giver du dejen styrke uden nogensinde at ælte.

Sådan laver du én omgang:

1. Fugt hånden.
2. Før fingrene ind under den ene side af dejen, tag fat, og stræk den forsigtigt opad, til du mærker modstand. Undgå at rive den i stykker.
3. Fold den hen over dejen til den modsatte side.
4. Drej skålen en kvart omgang. Gentag. Gør det på alle fire sider: det er ét sæt.
5. Dæk dejen til.

Det vil du lægge mærke til fra runde til runde:

- **Runde 1:** slap, klistret og kan strækkes langt. Den holder næsten ikke formen.
- **Runde 2:** allerede glattere. Den giver lidt tidligere modstand. Det er nu, du tilsætter fyld til specialbrød (ost, oliven, frugt, nødder, chokolade).
- **Runde 3:** glat og spændstig, holder en rund form et stykke tid efter foldningen. **Runde 4:**
- stærk, elastisk og lidt luftig med enkelte bobler på overfladen. Nu behøver du kun at strække den forsigtigt.



Én strækning og foldning: Løft den ene side med en våd hånd, stræk den op, til den giver modstand, og fold den ind over dejen.

Løftefoldninger (en anden mulighed). Hvis dejen føles meget våd, eller du helst vil undgå at trække i den, kan du bruge løftefoldninger i stedet. Gør begge hænder våde, før dem ind under midten af dejen, og løft den lige op, så enderne hænger ned og strækkes, og lad derefter dejen folde ind under sig selv, mens du sænker den. Drej beholderen en kvart omgang, og gentag én gang. Løftefoldninger er mere skånsomme, bevarer mere luft i dejen og fungerer rigtig godt i en rektangulær beholder.

Trin 4 · Første hævning: sådan aflæser du »+50–75 %«

Efter den fjerde runde lader du dejen hæve tildækket. Det er den første hævning, og her får dit brød sin smag, sin volumen og sin luftige krumme.

Her er kursets allervigtigste regel: Den første hævning slutter, når
dejen ser klar ud, ikke når uret siger det. Uret giver dig et skøn. Dejen giver dig svaret.

Dejen skal hæve med 50–75 % fra det øjeblik, du tilsatte surdejen. Den skal ikke blive dobbelt så stor. En dej, der fordobler sin størrelse under første hævning, er som regel overhævet, når den kommer i ovnen.



Lige efter den sidste foldning: Et stykke tape markerer dejens startniveau på min beholder med lodrette sider.

Sådan vurderer du den første hævning (den vigtigste færdighed)

Brug en gennemsigtig beholder med lodrette sider, og sæt et stykke tape (eller en elastik) ud for dejens overkant lige efter trin 2. Nu er det nemt: Når dejen er vokset med halvdelen til tre fjerdedele af sin oprindelige højde, er den klar. Hvis du bruger en skål, kan du tage et billede fra siden, når dejen er blandet, og sammenligne.

Se derefter efter disse tegn. Når du ser de fleste af dem, er den første hævning færdig.

- **Volumen:** øget med 50–75 % i forhold til tapemærket.
- **Hvælvet top:** oversiden er rundet og let hvælvet dér, hvor den møder beholderen, ikke flad eller sunket sammen.
- **Bobler på toppen:** nogle få mellemstore og små bobler på overfladen.
- **Bobler langs siderne og i bunden:** du kan se bobler i forskellige størrelser gennem beholderen.
- **Bevægelse:** ryst beholderen let. Dejen gynger som stivnet gelé, samlet i ét stykke.

- **Konsistens:** dejen er luftig og blød, slipper siderne uden at hænge fast, når du vipper beholderen, og dufter behageligt syrligt og lidt af øl.
- **Kanter:** når du vipper beholderen, bevæger dejen sig som én luftig masse, og kanterne er hvælvede, ikke ujævne og trevlede.



Den første hævning er færdig: Dejen er vokset ca. 60 % fra tapemærket, har hvælvede kanter og bobler langs siderne og gynger som én samlet masse.

Underhævet dej (ikke klar endnu) er kompakt, tung og stram med få bobler, og den er næsten ikke hævet. Giv den mere tid, og se til den hvert 30. minut.

Overhævet dej er vokset til mere end dobbelt størrelse, har en flad eller sammensunken top, er meget klistret og slap, har store bobler, der falder sammen, lugter skarpt surt eller af alkohol og revner, når du former den. Den bliver stadig til godt brød. Læs »Hvis du er gået for langt« i fejlfindingsdiagrammet.

Tilpasning til temperaturen i dit køkken

Temperaturen i dit køkken påvirker tiden for første hævning mere end noget andet. Brug tabellen som et første skøn, regnet fra trin 2 (hvor du tilsætter surdejen), når dejens temperatur ligger i samme interval.

Temperatur i køkkenet / dejen	Forventet tid til første hævning	Ønsket hævning
18 °C	9–12 timer	75 % (op til næsten dobbelt størrelse)
20 °C	7–9 timer	75 %
21 °C	6–8 timer	70–75 %
22 °C	5–7 timer	60–75 %
24 °C	4–6 timer	50–75 %
26 °C	3½–5 timer	50–60 %
27 °C og derover	3–4 timer	50 %

Hvorfor skal dejen hæve mindre, når det er varmt? Fordi en varm dej fortsætter med at hæve et stykke tid, efter at den er formet og sat i køleskabet, så den bliver »færdig« af sig selv. I en kølig dej falder hævetempoet hurtigt, så du lader den hæve lidt længere på køkkenbordet.

> *Sarahs tip: Om sommeren i San Diego kan min første hævning være færdig på under 4 timer. Om vinteren sætter jeg beholderen i ovnen med kun lyset tændt og lågen på klem, og så holder den en perfekt temperatur på 25 °C. Find dit lune sted, så bliver dine bagedage forudsigelige.*

Trin 5 · Forformning og hvile på bordet

1. Drys køkkenbordet let med mel, kun et tyndt lag der, hvor dejen skal ligge.
2. Vend beholderen på hovedet, og lad dejen glide ud af sig selv. Hjælp den på vej med en våd hånd eller din dejskraber. Den melede side er nu nederst, og dejens glatte overside vender ned mod bordet.
3. Fold dejens kanter løst ind mod midten, som når du lukker en kuvert.
4. Vend den om, så samlingen vender nedad.
5. Hold dejskraberen i den ene hånd, og form den anden hånd som en skål. Skub og træk dejen hen mod dig et par gange med korte bevægelser. Bunden griber fat i bordet, og oversiden strammes op, så dejen bliver glat og rund.
6. Lad den hvile utildækket (eller løst tildækket) i 20 minutter. Det er hviletiden på bordet.

Dejkuglen vil slappe af og brede sig lidt. Det er præcis, som det skal være: Den skal falde lidt sammen, men stadig have en blødt hvælvet top. Hvis den flyder ud til en flad klat, skal du forforme den igen og lade den hvile

yderligere 15 minutter.



Forformningen: En løs, glat dejkugle, formet med dejskraberen, hviler i 20 minutter på bordet.

Trin 6 · Den endelige formning

Gør først din hævekurv klar: Drys den godt med rismel (eller en 50/50-blanding af rismel og hvedemel (manitoba)), især i bunden og på siderne. Bruger du en skål med et viskestykke, skal viskestykket drysses lige så godt med mel.

Rundt brød (boule)

1. Drys lidt mel på oversiden af den runde dej, der har hvilet. Vend den så med dejskraberen, så den melede side vender nedad, og den klistrede side vender opad.
2. Stræk den forsigtigt ud, så den er nogenlunde rund og cirka 25,5 cm i diameter. Pres ikke al luften ud.
3. Fold den nederste kant op til midten. Fold derefter højre side ind, så venstre side og til sidst den øverste kant. Nu har du en lille pakke. Tryk hver fold let fast, så den hæfter.
4. Begynd foroven, og rul pakken ind mod dig. Træk forsigtigt i den, så overfladen strammes op.
5. Vend dejen, så samlingen vender nedad. Hold hænderne let krummede om den side, der er længst fra dig, og træk dejen hen mod dig hen over bordet uden mel. Drej den lidt hver gang. Træk tre eller fire gange. Overfladen skal være glat og spændt som en ballon.

6. Løft dejen med dejskraberen og hånden, og læg den med oversiden nedad (samlingen opad) i hævekurven.

7. Knib samlingen sammen, hvis den ser åben ud.



Formning af det runde brød: Jeg trækker dejkuglen ind mod mig hen over bordet for at få en glat, spændt overflade.

Ovalt brød (batard)

Brug en oval hævekurv på ca. 25,5 cm i længden eller et ovalt fad med et meldrysset viskestykke.

1. Vend den runde dej, der har hvilet, så den klistrede side vender opad.
2. Stræk den forsigtigt ud til et rektangel, der er lidt højere, end det er bredt.
3. Fold venstre side ind over midten og derefter højre side ind over, så de overlapper lidt, som når du folder et brev. Nu har du en lang, smal strimmel.
4. Begynd foroven, og rul dejen ind mod dig. Tryk let med tommelfingrene efter hver omdrejning, så du får en stram rulle. »Syningen«: Træk lidt dej ind fra siderne ved hver omdrejning, og læg det på kryds over midten. Det skaber spænding i dejen.
5. Slut med samlingen nedad. Rul forsigtigt dejen frem og tilbage for at gøre formen jævn.
6. Løft dejen over i den ovale hævekurv med samlingen opad.



Jeg ruller det ovale brød stramt sammen fra toppen og trykker dejen tæt ind med tommelfingrene undervejs.

Hvor stram skal dejen være? Tryk forsigtigt på det formede brød. Overfladen skal føles glat og spændt, og du skal kunne se et par små bobler lige under overfladen. Hvis dejen revner, er du gået lidt for langt. Lad den bare være, den bliver stadig til et dejligt brød.

Trin 7 · Koldhævning i køleskabet

1. Drys lidt rismel over den synlige samling.
2. Dæk hævekurven helt til: Sæt den i en plastikpose til frugt og grønt, eller træk en badehætte eller et genanvendeligt skållåg over den. Dejen må ikke tørre ud.
3. Sæt den i køleskabet, helst ved 3–4 °C, i 10 til 16 timer.

Kulden får gæren til næsten at gå i stå, mens bakterierne fortsætter med at udvikle smag. Du får en dybere, mere nuanceret smag, en skorpe med små blærer og en fast, kold dej, der er nem at snitte. Du kan også sove, mens dejen hæver færdig.



Lagt godt til rette i hævekurven med samlingen opad, klar til sin nattesøvn i køleskabet.

Trin 8 · Snit og bag

Forvarm (lørdag kl. 6)

Sæt støbejernsgryden med låg på en rist i den nederste tredjedel af ovnen. Tænd ovnen på 260 °C, og lad den varme op i hele 45 til 60 minutter. Gryden skal være brandvarm hele vejen igennem: det er den varme, der får brødet til at hæve kraftigt i de første minutter.

Vend dejen ud, og snit

1. Klip et stykke bagepapir, der er lidt større end dit brød (eller brug en genanvendelig bagemåtte med håndtag).
2. Tag hævekurven direkte fra køleskabet. Lad ikke dejen blive varm.
3. Læg bagepapiret oven på hævekurven, læg en tallerken eller en pizzaspade ovenpå, og vend det hele om i én sikker bevægelse. Løft hævekurven af.
4. Børst overskydende mel væk. Drys lidt mel på oversiden, hvis du vil have mønstret til at træde tydeligt frem.
5. Snit: Hold din dejkniv eller dit barberblad i en flad vinkel, cirka 30 til 45 grader i forhold til overfladen, og lav ét jævnt, sikkert snit på cirka 0,5–1,5 cm i dybden. Det er bedre at snitte hurtigt og sikkert end langsomt og forsigtigt.



Ét langt, sikkert snit i en flad vinkel: det er det, der løfter sig til et øre i ovnen.

Snittemønstre

Start med et enkelt øre. Når det føles let, kan du lege med mønstrene.

- **Enkelt øre (det snit, jeg bruger til hverdag).** Ét langt, let buet snit lidt forskudt fra midten, fra ende til ende, i en flad vinkel (ca. 30 grader). På et aflangt brød laver du snittet på langs. På et rundt brød laver du en blød bue hen over toppen. Det er det snit, der giver dig det
- store, sprøde øre. **Kryds.** To snit som et X hen over toppen på et rundt brød, i en stejlere vinkel (ca. 60 grader) og ca. 1,5 cm dybe. Brødet åbner sig som fire kronblade. Et klassisk
- mønster, som er nemt at lykkes med. **Hvedeaks.** Én lige, overfladisk streg langs midten af et aflangt brød (stilken), og derefter korte, skrå snit på begge sider som blade på en stilk, ca. 4 cm lange. Lav et dybere, buet hovedsnit på den ene side, så brødet stadig har et sted
- at åbne sig. **Blad.** Ét buet hovedsnit og derefter små, overfladiske, skrå snit, der forgrener sig fra det som årerne i et blad. Flot på et rundt brød, og kunderne elsker det.

Uanset hvilket pyntemønster du vælger, skal du altid lave ét dybere »udvidelsessnit«. Det er dér, brødet åbner sig. De overfladiske pyntesnit er kun til pynt.



Fire brød, fire snittemønstre: enkelt øre, kryds, hvedeaks og blad.

Bag

1. Tag den varme støbejernsgryde med låg ud af ovnen med gode ovnhandsker. Tag låget af.
2. Hold i bagepapiret, og brug det til at sænke brødet ned i gryden. Læg låget på igen.
3. **Sæt gryden tilbage i ovnen, og sænk temperaturen til 245 °C. Bag i 20 minutter med låget på.** Låget holder på dampen fra dejen, så skorpen forbliver blød, og brødet kan hæve til sin fulde højde.
4. **Tag låget af. Sænk temperaturen til 230 °C. Bag i yderligere 20 til 25 minutter, indtil skorpen** er dybt gyldenbrun med mørkere kanter langs øret. Hold dig ikke tilbage: det er i den gennembagte, mørke skorpe, smagen sidder.



Låget er taget af efter 20 minutter: brødet er hævet godt op, og øret har åbnet sig. Nu skal det tilbage i ovnen og blive gyldent.

Sådan ved du, at brødet er færdigt

- **Kernetemperatur: 96–99 °C helt inde i midten. Stik dit**
  termometer ind fra siden eller bunden, så du ikke efterlader et hul på toppen. Det er det eneste sikre tegn.
- **Farve:** dybt gylden til mahognibrun over det hele, også på siderne.
- **Lyd:** bank på bunden. Det lyder hult, som når du banker på en dør.
- **Vægt:** det føles let i forhold til sin størrelse. Når grundbrødet er gennembagt, vejer det ca. 725 g (omkring 720–760 g), mens det køler af, lidt mindre end dejens 960 g.

Er du i tvivl, så giv det 5 minutter mere. Et brød, der er bagt lidt for kort tid, får en klæg krumme. Et par ekstra minutter gør kun skorpen bedre.



Temperaturen i midten: 95 °C. Færdigt.

Bagning uden støbejernsgryde med låg

Har du ingen gryde endnu, eller bager du flere brød, end du har gryder til? Brug et bagestål eller en pizzasten sammen med damp.

1. Læg bagestålet eller bagestenen på den midterste rist. Stil en støbejernspande, en solid bageform af metal eller en brødform fyldt med lavasten eller rene sten på risten nedenunder.
2. Forvarm ovnen til 260 °C i en hel time.
3. Bring vand i kog i en kedel, lige før du skal bage.
4. Lad det snittede brød glide over på bagestålet med en bagespade eller en flad bageplade (på bagepapir).
5. Hæld forsigtigt 2,5 dl kogende vand i formen nedenunder, og luk ovnlågen med det samme. Hold hånd og arm væk fra dampen.
6. Skru ned til 245 °C, og bag i 20 minutter med damp.
7. Tag forsigtigt formen med vand ud. Skru ned til 230 °C, og bag i yderligere 20 til 25 minutter, til brødet er dybt gyldent og har en kernetemperatur på 96–99 °C.

En anden nem mulighed: bag på bagestålet, og dæk brødet med en stor skål af rustfrit stål eller en engangsbradepande de første 20 minutter. Den holder på dampen ligesom låget på en støbejernsgryde.



Bagning uden låg på et bagestål med en form med vand nedenunder. Sådan bager jeg to ekstra brød på travle lørdage.

Trin 9 · Afkøl

Det her er det sværeste trin af dem alle: at vente.

Sæt brødet på en bagerist, og lad det køle af i **mindst 2 timer**, før du skærer i det eller lægger det i en pose. Det bager stadig færdigt indeni, mens det køler af, og dampen inde i brødet skal slippe ud. Skærer du i det, mens det er varmt, bliver krummen klæg og klistret. Lægger du det i en pose, mens det er lunt, bliver skorpen blød, og der dannes dug i posen.

Du vil høre det »synge«: skorpen knitrer sagte, mens det køler af. Det er en af de bedste lyde i et køkken.



Til afkøling på risten. Mindst to timer. Lyt til skorpens knitren.

Udskæring og opbevaring

Udskæring: brug en lang brødkniv med takker, og sav forsigtigt. Start fra siden, ikke fra toppen, så kniven ikke presser brødet sammen. Til sandwich deler du først det runde brød i to og skærer derefter skiver fra snitfladen på hver halvdel.



Sådan ser grundbrødet ud indeni: en blank, luftig og ensartet krumme med en sprød skorpe. Det er det brød, du går efter.

Opbevaring derhjemme:

- **Dag 1 til 2:** på køkkenbordet med snitfladen nedad på et skærebræt. Skorpen holder sig
- sprød. **Dag 3 til 4:** i en papirpose i en brødkasse eller en stofpose. Surdejsbrød holder sig længere end gærbrød takket være sin naturlige syre.
- **Længere tid:** skær brødet i skiver, læg skiverne i en frysepose, og frys dem ned. Rist dem direkte fra fryseren.
- **Ikke i køleskabet:** brød bliver hurtigere tørt i køleskabet.
- **Frisk et daggammelt brød op:** hold det kort under vandhanen, og giv det derefter 8 til 10 minutter i ovnen ved 190 °C. Så bliver skorpen sprød, som om brødet lige var bagt.

Giv dine kunder disse råd. De passer perfekt på et lille kort, du kan lægge i hver pose.

Fejlfinding trin for trin

Hvert brød fortæller en historie. Når noget ikke ser rigtigt ud, skal du ikke ændre fem ting på én gang. Følg trinnene nedenfor, der passer til det, du ser. Stop ved det første »ja«, lav den ene ændring, og bag igen. Sådan går du fra at gætte til at vide.

Før du går i gang: find dine bagenoter frem. Tidspunktet, hvor surdejen var på sit højeste, dejens temperatur, varigheden af første hævning, hævningen i procent og bagetiderne giver i sig selv svar på de fleste spørgsmål.

Fladt brød eller brød, der flyder ud

Trin 1. Var din surdej på sit højeste, da du blandede dejen?

- Nej (den var ikke fordoblet, eller den var faldet sammen) → **Årsag:** svag surdej. **Løsning:** sørg for, at den fordobler sin størrelse på 4–8 timer ved tre fodringer i træk, før du bager. Brug den, når den er på sit højeste, med hvælvet top og masser af bobler.
- Ja → gå til trin 2.

Trin 2. Voksede dejen med 50–75 % under første hævning, med hvælvet top og bobler langs siderne?

- Den hævede næsten ikke og føltes kompakt → **Årsag:** for kort hævning. **Løsning:** giv første hævning mere tid, brug varmere vand, eller find et varmere sted. Gå efter tegnene, ikke uret.
- Den blev mere end dobbelt så stor, var slap, meget klistret og sunket sammen → **Årsag:** for lang hævning. **Løsning:** afslut første hævning tidligere næste gang, sigt efter 50 % i et
- varmt køkken, og brug køligere vand. Den så rigtig ud → gå til trin 3.

Trin 3. Føltes dejen stærk efter den fjerde omgang foldninger?

- Nej, den var stadig slap og klistret → **Årsag:** dejen var ikke stærk nok. **Løsning:** giv den en eller to ekstra omgange foldninger, og sørg for at strække dejen, indtil du mærker modstand.
- Ja → gå til trin 4.

Trin 4. Var overfladen glat og spændt efter formningen?

- Nej, den var løs og flød ud → **Årsag:** dejen blev ikke spændt op under formningen. **Løsning:** træk brødet hen mod dig over et bart sted på køkkenbordet (uden mel), så dejen får fat i bordet og bliver spændt op. Brug mindre mel til at drysse med.
- Ja → gå til trin 5.

Trin 5. Var støbejernsgryden med låg forvarmet i 45–60 minutter, og var låget på de første 20 minutter?

- **Nej → Årsag:** for lidt varme eller damp. **Løsning:** forvarm i hele den angivne tid, og lad låget
- være på i 20 minutter. Ja → **Årsag:** dit mel optager måske mindre vand. **Løsning:** sænk vandmængden til 330 g (66 %) næste gang, du bager, og øg den gradvist igen derfra.

Tæt, kompakt krumme

Trin 1. Voksede dejen mindst 50 % under første hævning?

- **Nej → Årsag:** dejen har hævet for lidt (langt den mest almindelige årsag). **Løsning:** lad første hævning vare længere, hold dejen varmere (24–26 °C), og vent på tegnene.
- Ja → gå til trin 2.

Trin 2. Er din surdej stærk, og brugte du den på sit højeste?

- Ikke sikker → **Løsning:** tjek, om surdejen er klar, som beskrevet i Modul 1, før du bager
- næste gang. Ja → gå til trin 3.

Trin 3. Tilsatte du ekstra mel under formningen, eller pressede du dejen flad, mens du formede den?

- Ja → **Årsag:** luften blev presset ud, eller dejen blev for fast. **Løsning:** brug våde hænder og dejskraberen i stedet for ekstra mel, og form dejen forsigtigt, så boblerne bliver i den. Nej
- → gå til trin 4.

Trin 4. Brugte du mere end 20 % fuldkornsmel eller mel med et lavt proteinindhold?

- Ja → **Årsag:** fuldkornsmel og hvedemel giver naturligt en tættere krumme. **Løsning:** brug hvedemel (manitoba) igen, eller tilsæt 5–10 % mere vand, når du bruger fuldkornshvedemel.

Klægt indeni

Trin 1. Skar du i brødet, før det havde kølet af i 2 timer?

- Ja → **Årsag:** krummen var stadig ved at sætte sig. **Løsning:** mindst 2 timer på en rist. Det alene løser problemet med de fleste klæge brød.
- Nej → gå til trin 2.

Trin 2. Nåede brødets midte op på 96–99 °C?

- Nej, eller du tjekkede det ikke → **Årsag:** brødet var ikke bagt nok. **Løsning:** bag 5–10 minutter længere uden låg, og tjek temperaturen. Brug et ovntermometer: mange almindelige ovne er 15 °C koldere, end de er indstillet til.
- Ja → gå til trin 3.

Trin 3. Havde dejen hævet for lidt (kun vokset lidt, kompakt)?

- Ja → **Årsag:** dej, der har hævet for lidt, holder på for meget vand og bliver klæg, når den bages. **Løsning:** længere første hævning, et varmere sted.

- Nej → gå til trin 4.

Trin 4. Var dejen meget klistret og flydende?

- Ja → **Årsag:** for meget vand til dit mel, eller dejen har hævet for længe. **Løsning:** sænk vandmængden til 330 g, og afslut første hævning i tide.

Kæmpe huller under skorpen (snydekrumme)

Det er, når du får én stor tunnel lige under den øverste skorpe og en tættere krumme nedenunder. Det ser voldsomt ud, men det er ikke »åben krumme«.

Trin 1. Hævede dejen mindre end 50 % under første hævning?

- Ja → **Årsag:** dejen har hævet for lidt. Det meste af gassen steg til tops og blev fanget der. **Løsning:** lad første hævning vare længere, til dejen tydeligt er vokset 50–75 % og har
- bobler langs siderne og i bunden. Nej → gå til trin 2.

Trin 2. Var det formede brød løst med store bobler tæt på overfladen?

- Ja → **Årsag:** en stor luftlomme blev fanget under formningen. **Løsning:** prik hul på store bobler på overfladen med fingerspidsen, før du former dejen, og stram den lidt mere op under formningen.
- Nej → gå til trin 3.

Trin 3. Snittede du kun overfladisk eller næsten slet ikke?

- Ja → **Årsag:** skorpen blev fast, før brødet kunne åbne sig. **Løsning:** snit 0,5–1,5 cm dybt i én sikker bevægelse.

Bleg skorpe

Trin 1. Var låget på i mere end 20 minutter?

- Ja → **Løsning:** tag låget af efter 20 minutter, og bag derefter i hele 20–25 minutter uden låg.
- Nej → gå til trin 2.

Trin 2. Blev brødet bagt længe nok uden låg?

- Ikke sikker → **Løsning:** bag, til skorpen er dybt gyldenbrun, gerne mahognibrun i kanterne. Giv det 5 minutter mere. En mørkere skorpe giver mere smag.
- Ja → gå til trin 3.

Trin 3. Havde dejen hævet for længe (meget slap, meget sur)?

- Ja → **Årsag:** gæren og bakterierne spiste det meste af det sukker, der giver skorpen farve. **Løsning:** afkort første hævning eller koldhævningen.
- Nej → gå til trin 4.

Trin 4. Når din ovn faktisk op på den indstillede temperatur?

- Ikke sikker → **Løsning:** et ovntermometer (45 kr.) viser, hvad temperaturen faktisk er. Mange ovne er for kolde. Justér indstillingen, så temperaturen passer.

Brændt bund

Trin 1. Står støbejernsgryden med låg på nederste rille?

- Ja → **Løsning:** flyt den op på rillen lige under midten.
- Nej → gå til trin 2.

Trin 2. Stadig for mørk?

- Ja → **Løsning:** sæt en bageplade ind på rillen under gryden, når du bager uden låg, så den skærmer for varmen. Eller læg et tyndt lag groft majsmel eller et drys semulje under bagepapiret.
- Stadig mørk → **Løsning:** tag brødet ud af gryden de sidste 10 minutter, og bag det direkte på ovnristen.

Intet øre

Trin 1. Holdt du kniven i en lav vinkel (omkring 30 grader), da du snittede?

- Nej, mere lodret → **Årsag:** et lodret snit åbner sig fladt i stedet for at løfte en flig af skorpen. **Løsning:** hold knivbladet næsten vandret, som om du skærer en tynd skive af toppen.
- Ja → gå til trin 2.

Trin 2. Var snittet dybt nok og lavet i én bevægelse?

- **Nej → Løsning:** 0,5–1,5 cm dybt, én sikker og hurtig bevægelse fra ende til ende. Ja → gå til
- trin 3.

Trin 3. Var brødet formet stramt med god overfladespænding?

- **Nej → Årsag:** en løs dejoverflade har ikke spænding nok til at løfte sig. **Løsning:** stram
- dejen mere op ved den endelige formning. Ja → gå til trin 4.

Trin 4. Bagte du brødet direkte fra køleskabet med låget på i 20 minutter?

- **Nej → Løsning:** snit og bag dejen kold, og behold låget på. Dampen holder skorpen blød, så øret kan løfte sig.
- Ja → **Årsag:** sandsynligvis hævningen. Både brød, der har hævet for lidt, og brød, der har hævet for længe, har svært ved at danne et øre. Hold øje med tegnene under første hævning.

For syrligt eller ikke syrligt nok

For syrligt efter din smag:

- Fodr din surdej oftere eller i forholdet 1:2:2, så den er yngre og mildere.
- Brug surdejen, lige når den er på sit højeste, ikke efter at den er faldet sammen.
- Afkort koldhævningen til omkring 10 timer.
- Brug mindre fuldkornshvedemel i surdejen og dejen.
- Hæld væsken på toppen fra i stedet for at røre den i.

Ikke syrligt nok (du vil have mere syrlighed):

- Forlæng koldhævningen til 14–16 timer.
- Brug din surdej, lidt efter at den har været på sit højeste.
- Tilsæt 50 g fuldkornshvedemel eller rugmel til dejen.
- Hold din surdej lidt fastere (50 g surdej + 50 g mel + 40 g vand).

> *Sarahs tip: Mine kunder er delt i to omtrent lige store grupper. Jeg bager grundbrødet moderat syrligt (12 timers koldhævning) og fortæller alle, der vil have det ekstra syrligt, at det rustikke lyse rugbrød er brødet for dem.*

Klistret dej, der er umulig at forme

Trin 1. Vejede du vand og mel?

- Nej, målte i dl → **Løsning:** vej ingredienserne. Når du måler i dl, kan du let komme til at tilsætte 15 % mere vand, end opskriften siger.
- Ja → gå til trin 2.

Trin 2. Blev dejen stærkere for hver omgang foldninger?

- **Nej → Årsag:** dejen har ikke fået nok styrke. **Løsning:** lav 5 eller 6 omgange i stedet for 4, og stræk dejen godt hver gang.
- Ja → gå til trin 3.

Trin 3. Voksede dejen mere end 75 % under første hævning, eller blev den flydende?

- Ja → **Årsag:** dejen har hævet for længe. Syrerne svækker glutenet. **Løsning:** afslut første hævning tidligere. Se rådet til denne dej under »Hvis du gik for langt« nedenfor.
- Nej → gå til trin 4.

Trin 4. Former du dejen med våde hænder og en dejskraber?

- **Nej → Løsning:** brug våde hænder, når du håndterer dejen, drys kun lidt mel på dejens overside, før du vender den, og brug dejskraberen til at flytte den. Kold dej er også nemmere at arbejde med: du kan sætte den på køl i 20 minutter før den endelige formning.
- Ja → **Løsning:** sænk vandmængden til 330 g (66 %) de næste par gange, du bager, og øg den så igen, efterhånden som du får mere fart i hænderne.

Hvis du gik for langt (dej, der har hævet for længe): smid den ikke ud. Form den forsigtigt, sæt den direkte i køleskabet, og bag den næste morgen. Eller spring formningen over, tryk den ud i en oliesmurt form på 23 × 33 cm, og bag den som focaccia (Opskrift 17). Dej, der har hævet for længe, giver skøn focaccia.

Revnet eller sprækket i siden

Trin 1. Sprækkede brødet et sted, hvor du ikke havde snittet det?

- Ja → gå til trin 2.

Trin 2. Var snittet overfladisk eller kort?

- Ja → **Årsag:** brødet kunne ikke udvide sig gennem snittet, så det fandt sin egen vej ud. **Løsning:** snit dybere og længere, fra ende til ende.
- Nej → gå til trin 3.

Trin 3. Havde dejen hævet for lidt (fast og spændstig, fordybningen efter et tryk med fingeren forsvinder straks)?

- Ja → **Årsag:** Der er for meget hævekraft tilbage til ovnen, så brødet sprækker. **Løsning:** længere førstehævning eller længere koldhævning.
- Nej → gå til trin 4.

Trin 4. Var samlingen lukket og vendt nedad?

- **Nej → Årsag:** En åben samling er et svagt sted, der sprækker. **Løsning:** Klem samlingen sammen før koldhævningen, og bag brødet med samlingen nedad (samlingen vender opad i hævekurven, så den kommer nederst, når du vender brødet ud).

Din tjekliste til ensartede brød

Brød nummer tolv skal ligne brød nummer ét. Det er det, der får kunderne til at blive på din fredagsliste i årevis. Print denne liste, læg den i en plastlomme, og sæt flueben ved hver bagning med en tusch, der kan tørres af.

Fredag

- [ ] Surdejen fodret kl. 8 med den rette mængde til dagens brød
- [ ] 50 g surdej sat til side til næste uge
- [ ] Surdejen på sit højeste før blanding: dobbelt størrelse, hvælvet overflade og masser af bobler
- [ ] Alle ingredienser vejet i gram, vægten nulstillet hver gang
- [ ] Vandet har den rette temperatur til forholdene i køkkenet i dag
- [ ] Dejtemperatur efter blanding skrevet ned (mål: 24–26 °C); starttidspunkt for førstehævningen skrevet ned, tape på beholderen
- [ ] 4 omgange stræk og fold med 30 minutters mellemrum
- [ ] Ekstra ingredienser (hvis der er nogen) tilsat under 2. omgang
- [ ] Førstehævningen afsluttet ud fra tegnene: +50–75 %, hvælvet overflade, bobler langs siderne, dejen blævrer; sluttidspunkt og hæveprocent skrevet ned
- [ ] Forformning og 20 minutters hvile på bordet
- [ ] Hævekurven godt drysset med rismel
- [ ] Den færdigformede dej er stram og glat, samlingen klemt sammen
- [ ] Tildækket og sat i køleskabet, tidspunkt skrevet ned

Lørdag

- [ ] Støbejernsgryde med låg forvarmet til 260 °C i 45–60 minutter
- [ ] Brødet direkte fra køleskabet over på bagepapir
- [ ] Snit: lav vinkel, 0,5 til 1,5 cm dybt, i én bevægelse
- [ ] 20 minutter med låg ved 245 °C
- [ ] 20–25 minutter uden låg ved 230 °C
- [ ] Kernetemperatur på 96–99 °C
- [ ] Afkølet på en rist i mindst 2 timer, før det lægges i pose eller skæres
- [ ] Foto af brødet og krummen i min bagenotesbog

- [ ] En note til næste gang: hvad jeg vil gentage, og hvad jeg vil ændre

Mine bagenoter

Dato	Temperatur i køkkenet	Vandets temperatur	Dejtemperatur	Start på førstehævning	Slut på førstehævning	Hævning i %	Timer på køl	Bagetider	Resultat & én ændring

Når dine noter viser tre brød i træk, som du er stolt af, er du klar til din første lørdag. Vend siden: Opskrifterne venter, og den første er Opskrift 1, Klassisk rundt landbrød.



SURDEJSFORMLEN

Modul 3 · 30+ opskrifter på surdejsbrød, du kan sælge

Sådan bruger du opskrifterne

Her er hemmeligheden, der gør hele modulet nemt: Du ved allerede, hvordan du bager hvert eneste brød i det. Hver opskrift nedenfor er en variation af grundbrødet fra Modul 2. Samme Dolly, samme rytme, samme tidsplan fra fredag til lørdag. Det er kun nogle få ting, der ændrer sig: melblandingen, vandet, lidt ekstra ingredienser og nogle gange formen.

Så hver opskrift fortæller dig tre ting helt tydeligt. Hvad der er anderledes. Hvornår du skal tilsætte det. Og hvad det koster dig, og hvad du kan sælge det for. Resten er »grundbrødet, trin N«, og de trin kan du udenad efter din tredje bagning.

Trinnene til grundbrødet – et hurtigt overblik

Hav listen ved hånden. Hver opskrift henviser til trinnenes numre.

Før trin 1 kommer **morgenfodringen**: Fodr Dolly i forholdet 1:1:1 fredag kl. 8, så hun er på sit højeste omkring kl. 16, når dejen skal blandes.

1. **Bland (og lad dejen hvile til autolyse)** (kl. 16). Kun mel og vand, og hold 20 g af vandet tilbage. Lad dejen hvile i 30 minutter.
2. **Tilsæt surdejen, derefter saltet.** Tryk surdejen ned i dejen med fingerspidserne, og klem derefter saltet ind sammen med det vand, du tog fra.
3. **Stræk og fold.** 4 sæt med 30 minutters mellemrum. Tilsæt fyld under det 2. sæt.
4. **Første hævning.** Til dejen er vokset 50–75 %, cirka 4–6 timer ved 24 °C.
5. **Forform, og lad dejen hvile på bordet.** Form dejen løst til en kugle, og lad den hvile utildækket i 20 minutter.
6. **Form dejen færdig.** Form den stramt til et rundt eller ovalt brød, og læg den med samlingen opad i hævekurven drysset med mel.
7. **Koldhæv.** Tildækket i køleskabet i 10–16 timer.
8. **Snit, og bag.** Støbejernsgryden med låg forvarmes til 260 °C; bag i 20 minutter med låg ved 245 °C; bag i 20–25 minutter uden låg ved 230 °C; kernetemperatur 96–99 °C.
9. **Afkøl.** Mindst 2 timer, før du skærer brødet eller lægger det i en pose.

Sådan læser du tabellen over omkostninger & priser

Hver opskrift slutter med den samme tabel, så du altid kender dine tal, før du deler en brødliste. Her er et par ting, du skal vide:

- **Mel og ekstra ingredienser** er prissat ud fra faktiske priser i amerikanske supermarkeder (november 2026). Hvedemel (manitoba) koster 8,00 kr. pr. kg i en pose på 2,27 kg og 6,50 kr. pr. kg, hvis du køber en pose på 11,34 kg, så økonomien bliver kun bedre, efterhånden som dit bageri vokser.
- **Surdej (med fodring)** er de 100 g Dolly, der kommer i dejen, plus det mel, du brugte til at fodre hende. Jeg regner med 1,50 kr. pr. brød.
- **Ovnforbrug** er udgiften til strøm eller gas. Et grydebrød regnes til 3,00 kr. (halvdelen af en times bagning med to støbejernsgryder med låg i ovnen). Formbrød bages fire ad gangen ved en lavere temperatur, så de regnes til 1,50 kr.
- **Emballage** koster 2,50 kr. pr. brød: pose, etiket og snor. Det er valgfrit, og når en fast kunde tager sin egen brødpose med, beholder du de 2,50 kr.
- **Salgspris følger pristrinnene: Basisbrød 60 kr. · Klassisk brød 75 kr. · Specialbrød 95 kr., med ekstra fine** specialbrød til 80–105 kr. Vi sætter aldrig prisen til »omkostninger × 2«. Et klassisk brød, der koster 9,50 kr. at bage, sælges for 75 kr.
- **Du beholder** salgsprisen minus udgifterne til ingredienser og emballage. Det er dine penge for brødet.

I Canada, Storbritannien og Australien fungerer pristrinnene også godt. Hver tabel over omkostninger og priser viser beløbene i kr. Ingrediensomkostningerne er omregnet fra amerikanske priser, og salgspriserne følger de lokale pristrin fra Modul 6 (klassisk brød: 75 kr.). Tjek priserne i din egen by med metoden på 10 minutter i Modul 6 for at finjustere.

Hvornår du tilsætter ekstra ingredienser

Ost, oliven, frugt, nødder, frø, chokolade: De skal alle i under **2. omgang stræk og fold**. På det tidspunkt er glutennetværket begyndt at udvikle sig, så dejen kan holde på dem uden at revne, og du har stadig to omgange tilbage til at fordele dem jævnt.

Sådan gør du. Gør hænderne våde, stræk dejen fladt ud i beholderen, fordel halvdelen af de ekstra ingredienser ovenpå, fold dejen i tre, fordel resten, og fold igen. Færdig. Dup våde ingredienser tørre først (oliven, jalapeños, udblødte rosiner), så de ikke tilfører ekstra vand.

Krydderurter, krydderier og honning tilsættes som regel, når du blander dejen, fordi de skal fordeles i hele dejen. Det står i hver opskrift, hvad du skal gøre.

Gang med 4 til bagedagen

Når du bager om lørdagen, blander du dej til 4 brød ad gangen, altså 2 kg mel. Gang alle ingredienser med 4, også de ekstra ingredienser, og bland det hele i én stor beholder (en fødevaregodkendt beholder på 11,4 liter med låg er perfekt).

- Giv Dolly en større morgenmad fredag morgen, så du har mindst 400 g aktiv surdej kl. 16 og lidt tilovers til at holde hende i gang.
- Del dejen efter vægt ved forformningen (grundbrødet, trin 5). Med en vægt får alle brød samme størrelse, og samme størrelse betyder samme pris og samme bagetid.
- Der er plads til 2 støbejernsgryder med låg i én ovn, så hver omgang med 2 brød tager cirka 45 minutter. Formbrød (sandwichbrød, fuldkornshvedebrød med honning) bages 4 ad gangen, og sådan når du op på 20 brød i én almindelig ovn.

Hele tidsplanen for bagedagen finder du i Modul 7.

Opskriftsoversigt

Brug tabellen til at planlægge dit udvalg. Start med 2 eller 3 hverdagsbrød til dine faste kunder, tilføj så et specialbrød hver uge, og læg mærke til, hvilket brød naboerne spørger efter igen.

#	Opskrift	Pristrin	Pris	Sværhedsgrad	Bedst til
1	Klassisk rundt landbrød	Hverdagsbrød	75 kr.	Let	Faste kunder
2	Ovalt landbrød	Hverdagsbrød	75 kr.	Let	Faste kunder
3	Blødt sandwichbrød	Hverdagsbrød	60 kr.	Let	Faste kunder
4	Sandwichbrød med fuldkornshvede og honning	Hverdagsbrød	60 kr.	Let	Faste kunder
5	Landbrød med 50 % fuldkornshvedemel	Hverdagsbrød	75 kr.	Middel	Faste kunder
6	Fuldkornshvedebrød med frø	Hverdagsbrød	80 kr.	Middel	Faste kunder
7	Rustikt lyst brød med rug	Hverdagsbrød	75 kr.	Middel	Faste kunder
8	Landbrød med spelt	Hverdagsbrød	80 kr.	Middel	Weekender
9	Surdejsflutes (2 stk.)	Hverdagsbrød	60 kr.	Svær	Fester
10	Kuvertbrød – 12 stk.	Hverdagsbrød	80 kr. / 12 stk.	Let	Fester
11	Surdejsciabatta (2 stk.)	Hverdagsbrød	65 kr.	Svær	Weekender
12	Havrebrød med honning	Hverdagsbrød	75 kr.	Let	Faste kunder
13	Tranebær og valnødder	Specialbrød	95 kr.	Middel	Gaver
14	Jalapeño og cheddar	Specialbrød	95 kr.	Middel	Weekender
15	Kanel og rosiner	Specialbrød	85 kr.	Middel	Weekender
16	Rosmarin og oliven	Specialbrød	95 kr.	Middel	Fester
17	Focaccia med rosmarin og havsalt	Specialbrød	95 kr.	Let	Fester
18	Hvidløg og parmesan	Specialbrød	95 kr.	Middel	Weekender
19	Ristet hvidløg & krydderurter	Specialbrød	85 kr.	Middel	Weekender
20	Rundbrød med bageldrys	Specialbrød	85 kr.	Let	Weekender
21	Soltørrede tomater & basilikum	Specialbrød	95 kr.	Middel	Fester
22	Chokolade og kirsebær	Specialbrød	100 kr.	Middel	Gaver
23	Dobbelt chokolade	Specialbrød	100 kr.	Middel	Gaver

#	Opskrift	Pristrin	Pris	Sværhedsgrad	Bedst til
24	Citron og blåbær	Specialbrød	95 kr.	Middel	Weekender
25	Cheddar og purløg	Specialbrød	95 kr.	Middel	Weekender
26	Figner & valnødder	Specialbrød	100 kr.	Middel	Gaver
27	Kalamataoliven & feta	Specialbrød	100 kr.	Middel	Fester
28	Gyldent frøbrød med gurkemeje	Specialbrød	85 kr.	Middel	Faste kunder
29	Græskarformet brød med græskarkrydderi (kanel, ingefær, muskatnød og nelliker)	Sæson & fest	100 kr.	Svær	Gaver
30	Krans af brydebrød med hvidløg og krydderurter	Sæson & fest	105 kr.	Svær	Fester
31	Sæt med surdejspizzadej (4 dejkugler)	Sæson & fest	80 kr.	Let	Fester
32	Kiks af overskudssurdej (pose)	Sæson & fest	55 kr.	Let	Gaver

> *Sarahs tip: På mit første menukort stod der præcis tre ting: det klassiske runde landbrød, det bløde sandwichbrød og ét specialbrød, som skiftede hver uge. Tre valgmuligheder er rigeligt. Folk elsker et kort menukort, og du vil elske en rolig lørdag.*



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 1 · Klassisk rundt landbrød

Det brød, der startede min fredagsliste. Hvis du kun vil sælge én slags brød, så sælg det her.

Opskrift 1 · Klassisk rundt landbrød

Derfor køber folk det: det er det gyldne »rigtige bagerbrød« med den knasende skorpe, som de ikke kan finde i supermarkedet, og det er stadig lunt om lørdagen.

- **Kategori og pris:** Hverdag · Klassisk · 75 kr.
- **Giver:** 1 rundt brød, ca. 900 g (0,9 kg) dej, ca. 725 g efter bagning
- **Sværhedsgrad: Nem**
- **Tidsplan:** Fodr Dolly fredag kl. 8 → bland dejen kl. 16 → form den omkring kl. 21–22 → i køleskabet natten over → bag lørdag kl. 7 → i poser senest kl. 10

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	450 g	9 dl
Fuldkornshvedemel	50 g	1 dl
Vand, 27 °C	350 g	3,5 dl
Aktiv surdej (Dolly, når hun er på sit højeste)	100 g	1 dl
Fint havsalt	10 g	1¾ tsk
Rismel til hævekurven	en skefuld	1 spsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Intet. Det er præcis grundbrødet, og det er dit bedst sælgende brød. Jeg skriver hele opskriften her, så du har en overskuelig side, du kan sætte op med tape på indersiden af en skabslåge.

Fremgangsmåde

1. Fodring om morgenen: Fodr Dolly kl. 8. Kl. 16 skal hun være fordoblet i størrelse, have en hvælvet top og dufte af yoghurt.

2. Blanding og autolyse. Afvej de 350 g vand, og sæt 20 g til side i en kop. Tilsæt begge slags mel, og bland med hånden, indtil der ikke er tørt mel tilbage. Dæk til, og lad dejen hvile i 30 minutter.

3. Tilsæt surdejen og derefter saltet. Tryk de 100 g surdej ned i dejen med fingerspidserne, og klem dejen sammen, indtil surdejen er helt indarbejdet, ca. 2 minutter. Drys saltet over, dryp de 20 g vand, du har gemt, over dejen, og klem den sammen i 2–3 minutter, indtil den føles glat igen.

4. Stræk og fold: 4 omgange med 30 minutters mellemrum. Fugt hånden, tag fat i den ene side af dejen, stræk den op, og fold den ind over dejen. Drej skålen en kvart omgang, og gentag 4 gange. Dæk til mellem omgangene.

5. Lad dejen hæve ved 24 °C, indtil den er vokset 50–75 %, har en hvælvet top og enkelte bobler langs siderne og gynger, når du ryster skålen. Det tager som regel 4–6 timer, fra dejen er blandet.

6. Forform dejen løst til en kugle på et køkkenbord uden mel. Lad den hvile utildækket i 20 minutter.

7. Form dejen færdig. Drys toppen let med mel, vend dejen om, fold den nederste del op, siderne ind og den øverste del ned, og rul den så mod dig og træk den hen over køkkenbordet for at stramme overfladen. Læg den med samlingen opad i en hævekurv drysset med rismel.

8. Koldhæv. Dæk med en badehætte eller en pose, og sæt dejen i køleskabet i 10–16 timer.

9. Bag. Forvarm støbejernsgryden med låg ved 260 °C i 45 minutter. Vend brødet ud på bagepapir, snit det, og sænk det ned i gryden. Bag i 20 minutter med låg ved 245 °C og i 20–25 minutter uden låg ved 230 °C, indtil brødet er dybt gyldent og har en kernetemperatur på 96–99 °C.

10. Lad brødet køle af på en rist i mindst 2 timer, før du skærer i det eller lægger det i en pose.

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Hævekurv:** rund, 23 cm i diameter, eller en røreskål foret med et meldrysset viskestykke. **Snit:**
- Lav ét sikkert, buet snit, ca. 1,5 cm dybt, med kniven i en vinkel på 30°, så du får det karakteristiske »øre« som på bagerens brød. Eller en enkel firkant (4 snit), hvis du vil have en jævn hævning. Dit snit er dit kendetegn: vælg ét, og hold fast i det.
- **Støbejernsgryde med låg:** rund, 4,7–5,7 liter. Bag direkte fra køleskabet. Kold dej giver renere snit.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Hvedemel (manitoba)	450 g	3,68 kr.
Fuldkornshvedemel	50 g	0,54 kr.
Surdej (inkl. fodring)	100 g	1,67 kr.
Salt	10 g	0,07 kr.
Rismel (til drys)	1 spsk	0,33 kr.
Andel af ovnforbruget	½ bagning	3,08 kr.
Ingredienser i alt		9,37 kr.
Emballage (pose, etiket, snor)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		75 kr.
Du beholder		61,93 kr.

Sådan sælger du det

Alle køber det her brød: familier, par og naboen, der »ikke spiser brød«. Det er brødet til dine faste ugentlige bestillinger, så tilbyd det først i hver besked om abonnementer.

Tekst til menuen, som du kan kopiere: Klassisk surdejslandbrød. Sprød skorpe, blød og luftig krumme, tre ingredienser og 24 timers tålmodighed. Bagt i morges. 75 kr.

> *Sarahs tip: Skriv kernetemperaturen på din egen tjekliste, ikke kun farven. Mine brød blev først ens hver lørdag, da jeg holdt op med at gætte og begyndte at bruge et termometer til 80 kr.*

Hvis det går galt

- **Fladt brød, der flyder ud:** dejen hævede for længe under første hævning, eller den blev formet for løst. Stop første hævning ved +50 % næste gang, og træk brødet hen over bordet et par gange mere for at stramme overfladen.
- **Tæt krumme med et par store huller øverst:** dejen har hævet for lidt. Giv den længere tid til første hævning, og tjek, at Dolly var på sit højeste, da du blandede dejen.

- **Klæg indeni:** brødet blev skåret for tidligt eller taget for tidligt ud af ovnen. Bag til en kernetemperatur på 96 °C, og vent de fulde 2 timer.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 2 · Aflangt landbrød

Samme dej som til det runde brød, bare formet ovalt. Mine kunder, der bruger brødet til sandwich, elsker det.

Opskrift 2 · Aflangt landbrød

Derfor køber folk det: den ovale form giver ensartede skiver i sandwichstørrelse fra ende til ende, så det er brødet til ristet brød, ostetoast og madpakker til skolen.

- **Kategori og pris:** Hverdagsbrød · Klassisk · 75 kr.
- **Giver:** 1 ovalt brød af ca. 900 g dej, ca. 25,5 cm langt
- **Sværhedsgrad: Nem**
- **Tidsplan:** Som for grundbrødet. Fodr fredag kl. 8 → bag lørdag kl. 7.

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	450 g	9 dl
Fuldkornshvedemel	50 g	1 dl
Vand, 27 °C	350 g	3,5 dl
Aktiv surdej	100 g	1 dl
Fint havsalt	10 g	1¾ tsk
Rismel til hævekurven	en skefuld	1 spsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Kun formen ændres. Samme dej, samme tidsplan. Du skal bruge en oval hævekurv (25,5 cm) eller en brødform foret med et meldrysset viskestykke og en støbejernsgryde med låg, der er lang nok til at rumme brødet: en oval støbejernsgryde med låg, en gryde med en stegepande som låg eller en rund gryde på 5,7 liter til et lidt kortere ovalt brød (20,5–23 cm).

Fremgangsmåde

1. Fodr surdejen om morgenen, og følg derefter **trin 1–5 i grundbrødet**: bland dejen og lad den hvile til autolyse, tilsæt surdejen og saltet, fold dejen 4 omgange, lad den hæve, til den er vokset 50–75 %, forform den løst til en kugle, og lad den hvile i 20 minutter.

2. Form det ovale brød. Drys toppen med mel, og vend dejen, så samlingen vender opad. Træk den forsigtigt ud til et rektangel på ca. 20,5 × 25,5 cm.

3. Fold venstre og højre side ind, så de overlapper lidt på midten, som når du lukker en jakke.

4. Begynd øverst, og rul dejen ned mod dig, mens du trykker let på samlingen med tommelfingrene for hver omgang, så du ender med en stram rulle.

5. Klem samlingen på undersiden sammen. Rul forsigtigt dejen, så den bliver jævn og ca. 23–25,5 cm lang.

6. Læg dejen med samlingen opad i den ovale hævekurv drysset med mel. Hvis samlingen gaber, så klem den sammen, eller »sy« den sammen ved at trække siderne ind mod hinanden.

7. Koldhæv i 10–16 timer (grundbrødet, trin 7).

8. Snit, og bag præcis som i grundbrødet, trin 8.

9. Lad brødet køle af i 2 timer, før du skærer det i skiver eller lægger det i en pose.

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Snit:** ét langt snit, der løber næsten hele brødets længde, lidt til siden for midten, med bladet i en vinkel på 30° og 1,5 cm dybt. Det er det skrå snit, der åbner sig til et højt »øre«.
- **Tilpasning til gryden:** hvis dit ovale brød er lidt for langt til en rund støbejernsgryde med låg, så bag det på en strimmel bagepapir, og lad enderne lige røre siderne. Det bliver stadig
- flot bagt. **Bagetid:** de samme 20 + 20–25 minutter. Den smallere form gør nogle gange brødet færdigt 2–3 minutter tidligere, så tjek temperaturen efter 20 minutter uden låg.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Hvedemel (manitoba)	450 g	3,68 kr.
Fuldkornshvedemel	50 g	0,54 kr.
Surdej (inkl. fodring)	100 g	1,67 kr.
Salt	10 g	0,07 kr.
Rismel (til drys)	1 spsk	0,33 kr.
Andel af ovnforbruget	½ bagning	3,08 kr.
Ingredienser i alt		9,37 kr.
Emballage (pose, etiket, snor)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		75 kr.
Du beholder		61,93 kr.

Sådan sælger du det

Forældre, der smører madpakker, folk, der spiser ristet brød hver morgen, og alle, der siger »det runde brød er svært at skære«. Tilbyd »rundt eller ovalt brød?« på din bestillingsformular: det føles som et valg, og det koster dig ikke noget ekstra.

Tekst til menuen, som du kan kopiere: Aflangt landbrød. Vores klassiske surdejsbrød i aflang form, så hver skive har den rigtige størrelse til ristet brød og sandwich. 75 kr.

> *Sarahs tip: Jeg skærer morgenens første ovale brød i skiver og stiller det frem på et bræt ved hoveddøren til afhentning. Intet sælger næste uges brød så godt som synet af den krumme.*

Hvis det går galt

- **Brødet sprækkede i siden i stedet for langs snittet: snittet var for overfladisk. Snit lidt** dybere, og hold bladet skråt.
- **Samlingen åbnede sig i ovnen:** bunden var ikke lukket ordentligt. Klem samlingen godt sammen, og lad brødet ligge med samlingen opad i hævekurven.
- **Lyse ender, mørk midte:** det ovale brød rørte ved de varme sider. Gør det lidt kortere, eller drej gryden halvvejs gennem bagningen uden låg.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 3 · Blødt sandwichbrød

Brødet, mine børn beder om. Blødt nok til sandwich med jordnøddesmør og syltetøj, stadig ægte surdejsbrød.

Opskrift 3 · Blødt sandwichbrød

Derfor køber folk det: det er det bløde, firkantede brød, der er nemt at skære i skiver, og som familier allerede køber hver uge, bare hjemmelavet og med en kort ingrediensliste.

- **Kategori og pris:** Hverdagsbrød · Uden fyld · 60 kr.
- **Giver:** 1 formbrød i en form på 23 × 12,5 cm
- **Sværhedsgrad: Nem**
- **Tidsplan:** Fodr Dolly fredag kl. 8 → bland dejen kl. 16 → form den omkring kl. 22 → sæt formen i køleskabet natten over → tag den ud kl. 6, lad dejen hæve i 2–3 timer → bag kl. 9

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	500 g	9,5 dl
Sødmælk, lunken	280 g	3 dl
Aktiv surdej	100 g	1 dl
Honning	30 g	1½ spsk
Smør, meget blødt	40 g	3 spsk
Fint havsalt	10 g	1¾ tsk
Smør, smeltet, til pensling	5 g	1 tsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

- **Mælk i stedet for vand samt honning og smør. Det er en beriget dej: blødere krumme,** tynd, gylden skorpe, og brødet holder sig friskt i flere dage.
- **Smørret tilsættes efter saltet**, aldrig ved den første blanding, så det ikke lægger sig omkring melet, før gluten begynder at udvikle sig.
- **Langsommere første hævning.** Smør og mælk får Dolly til at arbejde langsommere. Regn med 5–7 timer.
- **Bages i en brødform ved lavere temperatur**, uden støbejernsgryde med låg og uden at skulle snittes.

Fremgangsmåde

1. **Fodring om morgenen:** fodr Dolly kl. 8.

2. Blanding og autolyse: Gem 20 g af mælken, og rør honningen ud i resten. Tilsæt melet, og bland til en ujævn dej. Lad dejen hvile i 30 minutter (grundbrødet, trin 1).

3. Tilsæt surdejen og derefter saltet sammen med den gemte mælk (grundbrødet, trin 2). Tilsæt derefter det bløde smør en skefuld ad gangen, og klem og fold dejen, til den er blank igen. Det tager cirka 3–4 minutter. I starten ser det rodet ud, men så samler dejen sig.

4. Stræk og fold: 4 omgange med 30 minutters mellemrum (grundbrødet, trin 3). Dejen bliver silkeblød og stærk.

5. Lad dejen hæve ved 24–26 °C, indtil den er vokset ca. 75 % og føles luftig, 5–7 timer fra dejen er blandet.

6. Form dejen. Smør din brødform på 23 × 12,5 cm med smør. Vend dejen ud, og tryk den til et rektangel på ca. 20,5 × 25,5 cm med den korte side mod dig. Rul den stramt sammen som en sovepose, og klem samlingen sammen for hver omgang. Klem samlingen helt sammen.

7. Læg dejen i formen med samlingen nedad. Dæk til, og sæt den i køleskabet natten over.

8. Efterhæv. Lørdag morgen skal du lade dejen stå lunt på køkkenbordet, indtil toppen hæver ca. 2,5 cm op over formens kant, som regel 2–3 timer. Fingerprøven: Fordybningen efter et let tryk med en fingerspids skal langsomt rette sig ud.

9. Bag ved 190 °C på midterste rille i 40–45 minutter. Hvis toppen bruner hurtigt efter 25 minutter, lægger du et stykke alufolie over. Brødet er færdigt ved en kernetemperatur på 88 °C.

10. Pensl toppen med smeltet smør, vent 10 minutter, og vend så brødet ud af formen og over på en rist. Lad det køle af i 2 timer, før du skærer det i skiver eller lægger det i en pose.

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Form:** brødform af metal på 23 × 12,5 cm. Glas fungerer også; sænk ovntemperaturen til 175 °C, og læg 5 minutter til bagetiden.
- **Bagedag:** bag 4 sandwichbrød ad gangen på én rist, mens støbejernsgryderne med låg holder pause. Sådan når du at bage 20 brød om lørdagen.
- **Deje med mælk og smør** er færdigbagte ved 88 °C, ikke 95 °C. Mælk og smør får krummen til at sætte sig tidligere.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Hvedemel (manitoba)	500 g	4,08 kr.
Surdej (inkl. fodring)	100 g	1,67 kr.
Sødmælk	280 g	2,01 kr.
Honning	30 g	2,68 kr.
Smør	45 g	3,35 kr.
Salt	10 g	0,07 kr.
Andel af ovnforbruget (4 forme pr. bagning)	¼ bagning	1,34 kr.
Ingredienser i alt		15,20 kr.
Emballage (pose, etiket, snor)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		60 kr.
Du beholder		42,72 kr.

Sådan sælger du det

Familier med små børn, dem, der elsker ristet brød, og alle, der synes, at et rundt brød med sprød skorpe er »for meget«. Det er det mest almindelige brød nummer to i en fast bestilling: ét rundt brød og ét sandwichbrød hver uge.

Tekst til brødlisten, som du kan kopiere: Blødt sandwichbrød med surdej. Blødt, nemt at skære i skiver og bagt med mælk, honning og smør. Perfekt til madpakken. 60 kr.

> *Sarahs tip: Bed folk om at opbevare brødet i posen på køkkenbordet, aldrig i køleskabet. Det holder sig nemt blødt i fire dage, og det er det, forældrene nævner i deres beskeder.*

Hvis det går galt

- **Lavt, kompakt brød:** det kom for tidligt i ovnen. Vent, til den hvælvede top når 2,5 cm over kanten, også selvom det tager en time mere.
- **Stor luftlomme under topskorpen:** dejen blev ikke rullet stramt nok. Tryk luften ud, og klem dejen sammen efter hver omgang.

- **Lyse sider:** tag brødet ud af formen de sidste 5 minutter, og læg det direkte på risten i ovnen.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 4 · Fuldkornssandwichbrød med honning

Halvt fuldkorn, lidt honning. Det »sunde brød«, mine naboer faktisk kan lide.

Opskrift 4 · Fuldkornssandwichbrød med honning

Derfor køber folk det: det er det nærende sandwichbrød med nøddeagtig smag, som sundhedsbevidste familier ønsker sig, og det er så blødt, at børnene også spiser det.

- **Kategori og pris:** Hverdagsbrød · Uden fyld · 60 kr.
- **Giver:** 1 formbrød i en form på 23 × 12,5 cm
- **Sværhedsgrad: Nem**
- **Tidsplan:** fredag kl. 8: fodr → kl. 16: bland → form omkring kl. 22 → sæt formen i køleskabet natten over → lad hæve i 2–3 timer → bag kl. 9

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	250 g	5 dl
Fuldkornshvedemel	250 g	5 dl
Vand, 27 °C	250 g	2,5 dl
Sødmælk, lunken	100 g	1 dl
Aktiv surdej	100 g	1 dl
Honning	40 g	2 spsk
Smør, meget blødt	30 g	2 spsk
Fint havsalt	10 g	1¾ tsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

- **Halvt fuldkorn.** Fuldkornsmel suger mere væske, så den samlede væskemængde er højere (vand + mælk), og dejen føles blød og lidt klistret. Sådan skal den være.
- **Honning, mælk og smør** giver en blød, let sød krumme, så brødet kan skæres i tynde skiver.
- **Det går hurtigere, end du tror:** dej med fuldkornsmel hæver hurtigere, så hold øje med dejen, ikke uret.
- **Bagt i en brødform** ved 190 °C.

Fremgangsmåde

1. Fodring om morgenen: fodr Dolly kl. 8.

2. Blanding og autolyse: Gem 20 g af vandet, og rør honningen ud i resten af vandet og mælken. Tilsæt begge slags mel, og bland godt. Lad dejen hvile i 30 minutter (grundbrødet, trin 1). Kliddet bliver blødere under hviletiden, så du får et blødere brød.

3. Tilsæt surdejen og derefter saltet sammen med det gemte vand (grundbrødet, trin 2), og tilsæt så det bløde smør, mens du klemmer dejen sammen, til den er glat (som i Opskrift 3, trin 3).

4. Stræk og fold: 4 omgange med 30 minutters mellemrum (grundbrødet, trin 3).

5. Lad dejen hæve ved 24 °C, indtil den er vokset ca. 75 %, som regel 4½–6 timer fra dejen er blandet. Begynd at se til dejen efter 4 timer.

6. Form dejen til en stram rulle præcis som i Opskrift 3, trin 6, og læg den med samlingen nedad i en brødform på 23 × 12,5 cm smurt med smør.

7. Valgfrit drys: sprøjt lidt vand på toppen, og drys en skefuld havregryn over.

8. Dæk til, og sæt i køleskabet natten over.

9. Efterhæv lørdag morgen, indtil toppen er ca. 2–2,5 cm over kanten, 2–3 timer. Brød med fuldkornshvedemel får en lidt mindre hvælvet top end brød med sigtet hvedemel; det er normalt.

10. Bag ved 190 °C i 40–45 minutter. Dæk løst med alufolie efter 25 minutter, hvis det er nødvendigt; honning bruner hurtigt. Brødet er færdigt ved en kernetemperatur på 88 °C.

11. Vend brødet ud efter 10 minutter, pensl det med smør, hvis du har lyst, og lad det køle af i 2 timer, før du skærer det i skiver eller lægger det i en pose.

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Form:** brødform af metal på 23 × 12,5 cm, godt smurt. Dej med fuldkorn klistrer mere end
- dej af lyst mel. **Ingen snit.** Hvis du vil have et brød, der ligner bagerens, så lav ét overfladisk snit langs midten lige før bagning.
- **Bag fire ad gangen** sammen med dine andre formbrød.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Hvedemel (manitoba)	250 g	2,01 kr.
Fuldkornshvedemel	250 g	2,61 kr.
Surdej (inkl. fodring)	100 g	1,67 kr.
Sødmælk	100 g	0,74 kr.
Honning	40 g	3,55 kr.
Smør	30 g	2,21 kr.
Salt	10 g	0,07 kr.
Andel af ovnforbruget (4 forme pr. bagning)	¼ bagning	1,34 kr.
Ingredienser i alt		14,19 kr.
Emballage (pose, etiket, snor)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		60 kr.
Du beholder		43,72 kr.

Sådan sælger du det

Sundhedsbevidste forældre, folk, der træner, og bedsteforældre, der »har brug for fibre«. Sæt det på din brødliste sammen med Blødt sandwichbrød med surdej, så familierne kan vælge »lyst eller fuldkorn«.

Tekst til brødlisten, som du kan kopiere: Fuldkornssurdejsbrød med honning. Halvt fuldkorn, et strejf af honning og blødt nok til selv den mest kræsne. 60 kr.

> *Sarahs tip: Brug almindeligt fuldkornshvedemel eller fuldkornshvedemel af hvid hvede; begge dele virker. Fuldkornshvedemel af hvid hvede giver en lysere farve, som børnene accepterer uden protest.*

Hvis det går galt

- **Tungt og smuldrende:** dejen var for tør. Tilsæt 20 g mere vand næste gang; fuldkornshvedemel varierer fra pose til pose.
- **For mørk top, ikke gennembagt i midten:** læg alufolie løst over tidligere, og bag tiden ud, til kernetemperaturen er 90 °C.

- Sur smag: den første hævning varede for længe. Forkort den første hævning med 30 minutter, eller lad dejen hæve et køligere sted.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 5 · Landbrød med 50 % fuldkornshvedemel

Fyldigere smag, mørkere skorpe, lige så nemt om lørdagen. Det her brød overbeviste min mand.

Opskrift 5 · Landbrød med 50 % fuldkornshvedemel

Hvorfor folk køber det: det har det klassiske brøds sprøde skorpe og en nøddeagtig, rustik smag, så det er det »sundere« brød, der stadig føles som forkælelse.

- **Kategori og pris:** Hverdag · Klassisk · 75 kr.
- **Giver:** 1 rundt eller ovalt brød, ca. 940 g dej
- **Sværhedsgrad: Middel**
- **Tidsplan:** fredag kl. 8: fodr → kl. 16: bland dejen → første hævning går lidt hurtigere → form ca. kl. 21 → køleskab → bag lørdag kl. 7

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	250 g	5 dl
Fuldkornshvedemel	250 g	5 dl
Vand, 27 °C	375 g	4 dl
Aktiv surdej	100 g	1 dl
Fint havsalt	10 g	1¾ tsk
Rismel til hævekurven	en skefuld	1 spsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

- **Halvdelen af melet er fuldkornshvedemel.** Kliddet suger mere vand, så vandprocenten øges fra 70 % til 75 %.
- **Længere autolyse:** 45 minutter i stedet for 30, så kliddet bliver blødere, og dejen bliver mere elastisk.
- **Første hævning går hurtigere.** Fuldkornshvedemel giver Dolly god næring, så hold øje med
- dejen efter 3½ time. **Afslut den første hævning, når dejen er vokset med 50 %.** Fuldkornsdej har mindre styrke, og hvis du stopper lidt tidligere, holder brødet bedre højden.

Fremgangsmåde

1. **Fodring om morgenen:** fodr Dolly kl. 8.

2. **Bland** vandet (gem 20 g) og begge slags mel, indtil der ikke er tørt mel tilbage. Lad dejen hvile til autolyse i 45 **minutter** (grundbrødet, trin 1).

3. **Tilsæt surdejen og derefter saltet** sammen med det gemte vand (grundbrødet, trin 2).

4. **Stræk og fold:** 4 omgange med 30 minutters mellemrum (grundbrødet, trin 3). Dejen er klistret i starten og bliver mærkbart glattere ved 3. omgang. Hold hænderne våde.

5. **Lad dejen hæve** ved 24 °C, indtil den er vokset ca. 50 %, har en hvælvet top og bobler langs kanterne, som regel 3½–5 timer fra dejen er blandet.

6. **Forform, og lad dejen hvile** i 20 minutter (grundbrødet, trin 5).

7. **Form dejen færdig** til et rundt brød (Opskrift 1) eller et ovalt brød (Opskrift 2) med en stram overflade. Dej med fuldkornshvedemel har godt af lidt ekstra spænding i overfladen, så træk den hen over køkkenbordet et par gange mere.

8. **Koldhæv** i 10–14 timer (grundbrødet, trin 7). Dej med fuldkornshvedemel bliver hurtigere overhævet, så sigt efter den korteste hævetid.

9. **Snit og bag** som i grundbrødet, trin 8. Kernetemperatur: 96–99 °C.

10. **Lad brødet køle af** i 2 timer, før du skærer det eller lægger det i en pose.

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Hævekurv:** drys grundigt med rismel. Fuldkornsdej er mere klistret.
- **Snit:** et langt snit eller et kryds. Skorpen bliver mørkere end på det klassiske brød; den dybe mahognifarve er præcis, hvad du går efter.
- **Samme bagning i støbejernsgryde med låg** som grundbrødet. Hvis bunden bliver for mørk, så sæt en bageplade på risten nedenunder, mens brødet bages uden låg.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Hvedemel (manitoba)	250 g	2,01 kr.
Fuldkornshvedemel	250 g	2,61 kr.
Surdej (inkl. fodring)	100 g	1,67 kr.
Salt	10 g	0,07 kr.
Rismel (til drys)	1 spsk	0,33 kr.
Andel af ovnforbruget	½ bagning	3,08 kr.
Ingredienser i alt		9,77 kr.
Emballage (pose, etiket, snor)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		75 kr.
Du beholder		61,53 kr.

Sådan sælger du det

Løbere, naboer, der siger »jeg prøver at spise sundere«, og folk, der var vilde med det klassiske brød og vil have noget grovere. Sæt det ved siden af det klassiske brød på brødkortet, og lad dem vælge.

Tekst til brødkortet, du kan kopiere: Landbrød med halvt fuldkornshvedemel. Sprød skorpe, nøddeagtig fuldkornssmag og den samme lange, langsomme surdejshævning. 75 kr.

> *Sarahs tip: Friskt fuldkornshvedemel giver et sødere brød. Køb mindre poser, og opbevar dem i fryseren; du kan smage forskellen.*

Hvis det går galt

- **Fladt og flyder ud:** overhævet. Afslut den første hævning, når dejen er vokset med 50 %, og forkort koldhævningen til 10 timer.
- **Tæt og kompakt:** for kort hævning eller for lidt vand. Giv dejen længere tid under den første hævning, og prøv med 385 g vand.
- **Meget surt:** afkort den første hævning, koldhæv ved lavere temperatur, og fodr Dolly lidt senere, så hun lige når sit højdepunkt, når du blander dejen.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 6 · Fuldkornsbrød med frø og kerner

Frø og kerner både indeni og udenpå. Spis det ristet med smør, så forstår du, hvorfor det bliver udsolgt.

Opskrift 6 · Fuldkornsbrød med frø og kerner

Hvorfor folk køber det: en sprød skorpe med frø og kerner og en saftig krumme med nøddeagtig smag. Det føles som det dyre brød fra et bageri med fokus på sundhed, bare til en venlig nabopris.

- **Kategori og pris:** Hverdag · Klassisk (luksus) · 80 kr.
- **Giver:** 1 rundt eller ovalt brød, ca. 1.050 g dej
- **Sværhedsgrad: Middel**
- **Tidsplan:** fredag kl. 8: fodr Dolly **og** læg frø og kerner i blød → kl. 16: bland dejen → tilsæt frø og kerner ved 2. foldning → form og rul brødet i frø og kerner ca. kl. 21 → køleskab → bag lørdag kl. 7

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	350 g	7 dl
Fuldkornshvedemel	150 g	3 dl
Vand, 27 °C	340 g	3,5 dl
Aktiv surdej	100 g	1 dl
Fint havsalt	11 g	2 tsk
Til iblødsætning: frø- og kerneblanding (solsikkekerner, hørfrø, sesam og græskarkerner)	100 g	1,5 dl
Til iblødsætning: varmt vand	80 g	1 dl
Frø- og kerneblanding til skorpen	20 g	2 spsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

- **30 % fuldkornshvedemel** og **iblødsatte frø og kerner.** Når du lægger frø og kerner (især hørfrø) i blød i varmt vand, undgår du, at de suger vand fra dejen, så krummen holder sig
- saftig. **Vandmængden i dejen er 340 g** (68 %), fordi iblødsætningen tilfører yderligere 80 g. Den samlede vandprocent bliver ca. 84 %, men dejen føles som en dej med 72 % vand, fordi frøene og kernerne holder på vandet.
- **Saltmængden øges til 11 g**, så frø og kerner også får smag.
- **Tilsæt frø og kerner ved 2. omgang foldninger**, og rul det formede brød i flere frø og kerner.

Fremgangsmåde

1. Fredag kl. 8: Fodr Dolly (fodringen om morgenen), og rør de 100 g frøblanding ud i 80 g varmt vand. Dæk til, og lad det stå på køkkenbordet. Kl. 16 er det en tyk, klistret masse.

2. Bland og lav autolyse med vandet og begge slags mel i 30 minutter (grundbrødet, trin 1).

3. Tilsæt surdejen og derefter saltet (grundbrødet, trin 2).

4. Fold dejen 1. omgang som sædvanligt.

5. Fold dejen 2. omgang: Tilsæt de udblødte frø. Stræk dejen flad, fordel halvdelen af de udblødte frø over den, fold den i tre, fordel resten, og fold igen. Dejen vil føles glat i et par minutter.

6. Fold dejen 3. og 4. omgang som sædvanligt. Frøene fordeler sig, og dejen bliver fastere igen.

7. Lad dejen hæve, indtil den er vokset ca. 50–60 %, 4–5½ timer fra dejen er blandet. Frøene gør det sværere at se hævningen, så brug en beholder med lodrette sider og en elastik til at markere dejens højde fra start.

8. Forform, og lad dejen hvile i 20 minutter (grundbrødet, trin 5).

9. Form dejen færdig (grundbrødet, trin 6). Rul derefter brødets overside på et fugtigt viskestykke og straks derefter i de 20 g frø på en tallerken. Læg det med frøene nedad i hævekurven (der er ikke brug for rismel på den side).

10. Koldhæv i 10–16 timer, og **snit og bag** derefter som i grundbrødet, trin 8. Kernetemperatur 96–99 °C.

11. Lad brødet køle af i 2 timer, før du skærer det eller lægger det i en pose.

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Snit** gennem skorpen med frø og kerner med et skarpt blad: ét sikkert snit, lidt dybere end normalt (ca. 2 cm).
- **Frø og kerner ristes i ovnen.** Hvis de bliver mørke for hurtigt, mens du bager uden låg, så skru ned til 225 °C i de sidste 10 minutter.
- Det fungerer også rigtig godt i en brødform på 23 × 12,5 cm: form dejen til en aflang rulle, rul den i frø og kerner, og bag ved 220 °C i 45 minutter.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Hvedemel (manitoba)	350 g	2,81 kr.
Fuldkornshvedemel	150 g	1,54 kr.
Surdej (inkl. fodring)	100 g	1,67 kr.
Frø- og kerneblanding	120 g	10,65 kr.
Salt	11 g	0,07 kr.
Andel af ovnforbruget	½ bagning	3,08 kr.
Ingredienser i alt		19,82 kr.
Emballage (pose, etiket, snor)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		80 kr.
Du beholder		58,18 kr.

Sådan sælger du det

Folk, der dyrker motion, dem, der elsker ristede avocadomadder, og naboen, der læser alle etiketter. Det er et godt »ekstra brød« til faste kunder, der allerede køber det klassiske.

Tekst til brødkortet, du kan kopiere: Surdejsbrød med fuldkorn, frø og kerner. Solsikkekerner, hørfrø, sesam og græskarkerner indeni og på skorpen. Skabt til at blive ristet. 80 kr.

> *Sarahs tip: Køb frø- og kerneblandingen i løs vægt eller i en stor pose, og opbevar den i fryseren. Til 90 kr. pr. kg er det det »luksusbrød«, der giver størst fortjeneste på mit brødkort.*

Hvis det går galt

- **Frø og kerner falder af skorpen:** viskestykket var for tørt. Fugt det mere, og pres brødet godt ned i frøene og kernerne.
- **Klæg krumme:** blandingen var meget våd. Hæld eventuelt overskydende vand fra, og bag, til kernetemperaturen er helt oppe på 95 °C.
- **Kompakt brød:** frø og kerner tynger dejen. Lad dejen vokse med 60 % under den første hævning, og sørg for, at Dolly var på sit højdepunkt.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 7 · Rustikt lyst rugbrød

Lidt rug gør en stor forskel: rustikt, syrligt og skønt til røget laks.

Opskrift 7 · Rustikt lyst rugbrød

Hvorfor folk køber det: det er det traditionelle brød fra delikatessebutikken, som folk husker fra deres bedsteforældre, perfekt til Reuben-sandwich, røget laks og suppe.

- **Kategori og pris:** Hverdag · Klassisk · 75 kr.
- **Giver:** 1 rundt eller ovalt brød, ca. 950 g dej
- **Sværhedsgrad: Middel**
- **Tidsplan:** fredag kl. 8: fodr → kl. 16: bland dejen → kortere første hævning → form ca. kl. 20.30 → køleskab → bag lørdag kl. 7

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	400 g	8 dl
Fuldkornsrugmel	100 g	Knap 2,5 dl
Vand, 27 °C	340 g	3,5 dl
Aktiv surdej	100 g	1 dl
Fint havsalt	10 g	1¾ tsk
Kommen (valgfrit)	6 g	2 tsk
Rismel til hævekurven	en skefuld	1 spsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

- **20 % rug.** Rug indeholder meget lidt gluten og bliver klistret i stedet for elastisk, så vandindholdet kommer lidt **ned på** 68 %. Mere vand her giver et klægt brød.
- **3 omgange foldninger** i stedet for 4. Rugdej har ikke brug for at blive styrket mere, og jo mere du arbejder med den, desto mere klistret bliver den.
- **Hurtigere førstehævning.** Rug gærer hurtigt. Stop, når dejen er vokset med 50 %, ofte efter 3½–4½ timer. **Kommen** tilsættes, når du blander dejen, hvis du vil have den klassiske smag fra
- delikatessebutikken.

Fremgangsmåde

1. **Fodring om morgenen:** fodr Dolly kl. 8.

2. Bland vandet, hvedemel (manitoba), rugmel og kommen. Bland godt, og lad dejen hvile til autolyse i 30 minutter (grundbrødet, trin 1).

3. Tilsæt surdejen og derefter saltet (grundbrødet, trin 2).

4. Stræk og fold: 3 omgange med 30 minutters mellemrum. Brug våde hænder, ikke mel. Dejen føles klæbrig som modellervoks. Det skyldes rugen, ikke en fejl.

5. Lad dejen hæve, indtil den er vokset ca. 50 %, med bobler langs siderne og en let hvælvet top. Det tager som regel 3½–4½ timer, fra dejen er blandet.

6. Forform med en våd dejskraber, og lad dejen hvile i 15–20 minutter (grundbrødet, trin 5).

7. Form dejen færdig (grundbrødet, trin 6) på et køkkenbord drysset let med mel. Læg den i en hævekurv drysset godt med rismel.

8. Koldhæv i 10–14 timer (grundbrødet, trin 7).

9. Snit, og bag som i grundbrødet, trin 8, og sigt efter den høje ende af intervallet: en kernetemperatur på 98–99 °C. Brød med rug skal være helt gennembagt.

10. Lad brødet køle af i mindst 3 timer. Krummen i brød med rug sætter sig stadig, mens brødet køler af, og det er lettest at skære i skiver samme eftermiddag eller dagen efter.

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Snit:** et gittermønster (3 snit på den ene led og 3 på den anden) ser flot og rustikt ud på brød med rug og lader det udvide sig jævnt.
- **Skorpe:** drys lidt rugmel over brødet, før du snitter, så det får det meldryssede udseende
- fra delikatessebutikken. **Samme bagning i støbejernsgryde med låg**, med 3–5 minutter ekstra uden låg, hvis kernetemperaturen er under 100 °C.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Hvedemel (manitoba)	400 g	3,28 kr.
Fuldkornsrugmel	100 g	1,61 kr.
Surdej (inkl. fodring)	100 g	1,67 kr.
Kommen	6 g	0,67 kr.
Salt	10 g	0,07 kr.
Rismel (til drys)	1 spsk	0,33 kr.
Andel af ovnforbruget	½ bagning	3,08 kr.
Ingredienser i alt		10,71 kr.
Emballage (pose, etiket, snor)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		75 kr.
Du beholder		60,59 kr.

Sådan sælger du det

Ældre naboer, dem, der elsker jødiske delikatessebutikker, skandinaver og alle, der serverer brunch med saltet laks. Det er et skønt brød til »suppesæsonen« fra oktober og frem.

Tekst til menukortet, som du kan kopiere: Rustikt lyst rugbrød. Traditionelt surdejsbrød med rug og et strejf af kommen. Perfekt til røget laks, Reuben-sandwich og suppe. 75 kr.

> *Sarahs tip: Fortæl dine kunder, at brød med rug smager endnu bedre på andendagen. Det lyder som en lille ting, og det er det, der får dem til at stole på dig.*

Hvis det går galt

- **Klæg midte:** brødet er skåret for tidligt eller bagt for kort. Bag det til en kernetemperatur på
- 100 °C, og vent alle 3 timer. **Klistret dej, der ikke kan formes:** brug våde hænder og en våd dejskraber i stedet for mel, og sænk vandmængden til 330 g næste gang.
- **Fladt brød:** dej med rug overhæver hurtigt. Forkort førstehævningen med 30 minutter, og hold koldhævningen tættere på 10 timer.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 8 · Landbrød med spelt

Spelt giver den sødeste krumme med den skønneste nøddesmag. Mine kunder på markedet går lige efter det.

Opskrift 8 · Landbrød med spelt

Derfor køber folk det: spelt er det »urkorn«, folk går efter for smagens skyld og for et brød, der føles lettere i maven, og næsten intet supermarked sælger frisk surdejsbrød med spelt.

- **Kategori og pris:** Hverdag · Klassisk (luksus) · 80 kr.
- **Udbytte:** 1 rundt eller ovalt brød, cirka 950 g dej
- **Sværhedsgrad: Middel**
- **Tidsplan:** fredag kl. 8: fodr surdejen → kl. 16: bland dejen → nænsomme foldninger, kortere førstehævning → form omkring kl. 20.30 → køleskab i 8–12 timer → lørdag kl. 6–7: bag

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	300 g	6 dl
Fuldkornsspeltmel	200 g	4 dl
Vand, 26 °C	340 g	3,5 dl
Aktiv surdej	100 g	1 dl
Fint havsalt	10 g	1¾ tsk
Rismel til hævekurven	en skefuld	1 spsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

- **40 % fuldkornsspelt.** Gluten i spelt er elastisk, men skrøbeligt: det strækker sig let og brister, hvis du arbejder for hårdt med det. Derfor sættes vandindholdet **ned til 68 %**, og dejen behandles mere nænsomt.
- **Kort autolyse:** 20 minutter er rigeligt.
- **3 nænsomme omgange foldninger** med løft og fold (løft dejen på midten, og lad enderne folde ind under) i stedet for kraftige stræk.
- **Kortere førstehævning og koldhævning.** Stop førstehævningen, når dejen er vokset med 50 %, og koldhæv i 8–12 timer. **Speltpris:** Jeg køber fuldkornsspeltmel i løs vægt eller på nettet til cirka 35 kr. pr. kg.
-

Fremgangsmåde

1. **Fodring om morgenen:** fodr Dolly kl. 8.

2. **Bland** forsigtigt vandet og begge slags mel, indtil dejen er samlet. Lad dejen hvile til autolyse i **20 minutter** (grundbrødet, trin 1).

3. **Tilsæt surdejen og derefter saltet** (grundbrødet, trin 2), mens du forsigtigt klemmer dejen sammen.

4. **Løft og fold: 3 omgange** med 30 minutters mellemrum. Fugt begge hænder, før dem ind under midten af dejen, og løft, indtil dejen strækker sig, og enderne falder ned og folder sig ind under den. Drej beholderen en kvart omgang, og gentag én gang til. Det er én omgang.

5. **Lad dejen hæve** ved 24 °C, indtil den er vokset ca. 50 %, 3½–4½ timer fra dejen er blandet. Spelt hæver hurtigt.

6. **Forform** dejen løst, og lad den hvile i 15 minutter (grundbrødet, trin 5).

7. **Form dejen færdig** med en let og sikker hånd (grundbrødet, trin 6). To eller tre træk hen over køkkenbordet er nok; speltdej revner, hvis du arbejder for meget med den.

8. **Koldhæv i 8–12 timer** (grundbrødet, trin 7).

9. **Snit, og bag** som i grundbrødet, trin 8. Speltbrød bliver hurtigt flot brunt, så se til brødet efter 18 minutter uden låg. Kernetemperatur 96–99 °C.

10. **Lad brødet køle af** i 2 timer, før du skærer det eller lægger det i en pose.

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Snit:** spelt åbner sig mere i bredden end i højden, så ét langt snit eller et enkelt mønster med hvedeaks (små skrå klip langs en midterlinje) ser flot ud.
- **Hævekurv:** en oval form støtter speltdejen bedre end en rund. Hvis dine runde brød flyder ud, så skift til ovale.
- **Samme bagning i støbejernsgryde med låg som til grundbrødet.**

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Hvedemel (manitoba)	300 g	2,41 kr.
Fuldkornsspeltmel	200 g	7,36 kr.
Surdej (inkl. fodring)	100 g	1,67 kr.
Salt	10 g	0,07 kr.
Rismel (til drys)	1 spsk	0,33 kr.
Andel af ovnforbruget	½ bagning	3,08 kr.
Ingredienser i alt		14,93 kr.
Emballage (pose, etiket, snor)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		80 kr.
Du beholder		63,07 kr.

Sådan sælger du det

Madentusiaster, folk, der elsker gamle kornsorter, og dem, der siger, at almindeligt brød »ikke ligger godt i maven«. Beskriv smagen (sød, nøddeagtig), og lad dem selv vælge; kom aldrig med sundhedspåstande på dit menukort eller din etiket.

Tekst til menukortet, som du kan kopiere: Surdejslandbrød med spelt. Bagt med fuldkornsspelt, en gammel kornsort med en sød, nøddeagtig smag og en blød krumme. 80 kr.

> *Sarahs tip: Spelt er det brød, hvor mindre er mere. Første gang jeg behandlede dejen nænsomt i stedet for at »opbygge styrke«, blev brødet dobbelt så stort i ovnen.*

Hvis det går galt

- **Fladt, bredt brød:** dejen er overhævet eller bearbejdet for meget. Kortere førstehævning, kortere koldhævning og mere nænsomme foldninger.
- **Dejen brister under formningen:** du trækker for hårdt. Form med færre og blødere bevægelser.
- **Tæt krumme:** dejen har hævet for lidt. Lad den tydeligt vokse med 50 % under førstehævningen og få synlige bobler.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 9 · Surdejs-baguetter

To knasende sprøde baguetter, der sælges som et par. De når aldrig hjem, uden at enden er brækket af.

Opskrift 9 · Surdejsbaguetter

Derfor køber folk det: en rigtig knasende sprød baguette er det, folk savner mest fra turene til Paris, og de vil have to til middagen med gæster i aften.

- **Kategori og pris:** Hverdag · Naturel · **60 kr. for et par**
- **Udbytte:** 2 baguetter, cirka 380 g dej hver, 35,5–38 cm lange (passer i en almindelig ovn) **Sværhedsgrad:** Krævende (formningen føles naturlig efter 3 bagninger, og så er det let)
- **Tidsplan:** fredag kl. 8: fodr surdejen → kl. 16: bland dejen → form omkring kl. 21 → på
- hæveklæde i køleskabet → lørdag kl. 7: bag på bagestål med damp

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	400 g	8 dl
Vand, 27 °C	280 g	3 dl
Aktiv surdej	80 g	1 dl
Fint havsalt	8 g	1½ tsk
Rismel eller semulje til hæveklædet	en skefuld	1 spsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

- **Kun lyst hvedemel (manitoba)**, 70 % vandindhold og lidt mindre surdej (20 %) for en mild
- smag. **Delt i to** og formet til lange baguetter.
- **Hævet på et hæveklæde** (et meldrysset hørklæde eller et rent, glatvævet viskestykke) i stedet for en hævekurv.
- **Bagt frit** på et bagestål eller en bagesten med damp, ikke i en støbejernsgryde med låg. Støbejernsgryden med låg er for lille til en baguette.

Fremgangsmåde

1. Fodr surdejen om morgenen, og følg derefter **trin 1–4 i grundbrødet** med disse mængder: bland dejen og lad den hvile til autolyse, tilsæt surdejen og saltet, fold dejen 4 omgange, og lad den hæve, til den er vokset 50–75 %.

2. Del dejen i 2 stykker på cirka 380 g hver.

3. Forform hvert stykke dej til en løs rulle: tryk det ud, så det nogenlunde ligner et rektangel, fold den øverste tredjedel ned og den nederste tredjedel op. Lad dejen hvile tildækket med samlingen nedad i 25 minutter.

4. Form. Vend den ene rulle med samlingen opad, og tryk den forsigtigt ud til et rektangel på ca. 15 × 20,5 cm med den lange side mod dig.

5. Fold den øverste tredjedel ned, og tryk kanten fast med fingerspidserne. Drej dejen, og fold den anden lange side ind over på samme måde.

6. Fold nu hele dejen på langs, så den ligger dobbelt, og pres kanterne godt sammen med håndroden undervejs. Nu har du en stram rulle.

7. Rul den ud. Læg begge hænder på midten, og rul frem og tilbage, mens du bevæger hænderne udad, til rullen er 35,5 cm lang. Tryk lidt hårdere helt ude i enderne, så de bliver spidse.

8. Hæveklæde. Læg et meldrysset hæveklæde på en bageplade. Læg baguetten med samlingen opad, fold klædet op på begge sider, så det støtter dejen, og form og læg derefter den anden baguette på klædet.

9. Koldhæv tildækket i 8–12 timer (grundbrødet, trin 7).

10. Bag. Forvarm ovnen til 260 °C i 45 minutter med et bagestål (eller en bagesten eller en bageplade vendt på hovedet) på midterste rille og en metalform på nederste rille.

11. Rul hver baguette over på et meldrysset bagebræt, og vend den så over på et stykke bagepapir med samlingen nedad. Snit.

12. Skub bagepapiret med baguetterne over på bagestålet. Hæld forsigtigt 2,5 dl kogende vand i den nederste form, og luk ovnlågen. Skru ned til 245 °C.

13. Efter **12 minutter** tager du formen med vand ud. Bag i yderligere **12–14 minutter**, til brødene er mørkt gyldne og har en kernetemperatur på 96 °C.

14. Lad brødene køle af i mindst 45 minutter. Baguetter er tynde, så de er klar før et rundt brød.

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Snit:** 3 eller 4 snit, hvert ca. 10 cm langt, næsten parallelt med baguettens længderetning, og hvert snit skal overlappe det forrige med ca. en tredjedel. Hold bladet næsten fladt i en vinkel på 30°, og lav hurtige, overfladiske snit (0,5 cm).
- **Damp** giver den sprøde, blanke skorpe. Hvis du har en form med lavasten eller et sammenrullet, vådt håndklæde i en form, er det endnu bedre.
- **Tip til bagedagen:** Baguetter bager på i alt 25 minutter, så de passer fint ind mellem bagningerne i støbejernsgryden med låg.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Hvedemel (manitoba)	400 g	3,28 kr.
Surdej (inkl. fodring)	80 g	1,34 kr.
Salt	8 g	0,07 kr.
Rismel eller semulje (til at drysse med)	1 spsk	0,33 kr.
Andel af ovnforbruget	½ bagning	3,08 kr.
Ingredienser i alt		8,10 kr.
Emballage (1 lang pose til de to baguetter)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		60 kr.
Du beholder		49,81 kr.

Sådan sælger du det

Værter, der inviterer på middag, folk, der elsker et ostebord, og alle, der laver suppe eller pasta i aften. De smager bedst samme dag, så sælg dem kun til afhentning om lørdagen, og fortæl det tydeligt.

Tekst til menuen, som du kan kopiere: Surdejsbaguetter (2 stk.). Sprød skorpe og en luftig krumme med bid. Bagt i morges, smager bedst i dag. 60 kr. for to

> *Sarahs tip: Dine første baguetter vil ligne kageruller. Bliv ved. Tredje gang du bager, får du styr på formen, og ingen ved middagsbordet har nogensinde klaget over en lidt buttet baguette.*

Hvis det går galt

- **Bleg, mat skorpe:** for lidt damp. Hæld vandet i, lige før du lukker ovnlågen, og lad den være lukket i 12 minutter.
- **Snittene åbnede sig ikke:** snittene var for lodrette eller for dybe. Hold bladet fladere, og snit mindre dybt.
- **Baguetten sprækker langs siden:** samlingen var ikke lukket ordentligt. Tryk godt til med håndroden, når du former dejen.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 10 · Kuvertboller i dusinvis

Tolv smørrige boller i én form. I november sælger jeg flere af dem end af noget andet.

Opskrift 10 · Kuvertboller i dusinvis

Derfor køber folk dem: bløde brydeboller med smør til familiemiddage og sammenskudsgilder, uden at nogen behøver at bage på ugens travleste dag.

- Kategori og pris: Hverdag · 80 kr. pr. dusin
- **Giver:** 12 boller på ca. 80 g hver i en form på 23 × 33 cm
- **Sværhedsgrad: Nem**
- **Tidsplan:** fredag kl. 8: fodr → kl. 16: bland → form omkring kl. 22 → sæt formen i køleskabet natten over → lad hæve i 2–3 timer → bag kl. 9

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	500 g	9,5 dl
Sødmælk, lunken	250 g	2,5 dl
Aktiv surdej	100 g	1 dl
Æg	1 stort (50 g)	1
Honning	40 g	2 spsk
Smør, meget blødt	50 g	3½ spsk
Fint havsalt	9 g	1½ tsk
Smør, smeltet, til pensling	10 g	2 tsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

- **Beriget dej:** mælk, æg, honning og smør giver en blød bolle med fyldig smag.
- **Smørret tilsættes efter saltet (som i Opskrift 3).**
- **Længere førstehævning,** 5–7 timer på grund af smørret og mælken.
- **Deles i 12 kugler** og bages sammen i en form på 23 × 33 cm, så de hæver sammen og kan brækkes fra hinanden.
- Lavere ovntemperatur: 190 °C, færdige ved en kernetemperatur på 88 °C.

Fremgangsmåde

1. **Fodring om morgenen:** fodr Dolly kl. 8.

2. **Bland og lav autolyse:** pisk mælk, æg og honning sammen, tilsæt melet, og bland, til dejen er grov og ujævn. Lad den hvile i 30 minutter (grundbrødet, trin 1).

3. **Tilsæt surdejen og derefter saltet** (grundbrødet, trin 2), og tilsæt så det bløde smør en skefuld ad gangen, mens du klemmer det ind i dejen, til den er blank (3–4 minutter).

4. **Stræk og fold:** 4 omgange med 30 minutters mellemrum (grundbrødet, trin 3).

5. **Lad dejen hæve** ved 24–26 °C, til den er vokset ca. 75 % og er blød og luftig, 5–7 timer efter sammenblanding.

6. **Del dejen** i 12 lige store stykker på ca. 80 g hver. Brug vægten. Boller af samme størrelse bliver bagt jævnt.

7. **Form hver bolle.** Hvælv hånden over et stykke dej på et bord uden mel, og bevæg hånden i små, hurtige cirkler, til dejen samler sig til en glat, spændstig kugle.

8. **Læg dem i formen.** Smør en form på 23 × 33 cm med smør, og læg bollerne i 3 rækker med 4 i hver og med lige stor afstand. Dæk til, og sæt dem i køleskabet natten over.

9. **Efterhævning.** Lørdag morgen stiller du formen et lunt sted i 2–3 timer, til bollerne er hævet op og rører ved hinanden.

10. **Bag** ved 190 °C i 22–26 minutter, til bollerne er mørkt gyldne, og en af de midterste boller har en kernetemperatur på 88 °C.

11. **Pensl** med smeltet smør, så snart bollerne kommer ud af ovnen. Lad dem køle af i formen i 15 minutter, og løft dem så over på en bagerist. Lad dem køle af i mindst 1 time, før du pakker dem.

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Form:** en metalform på 23 × 33 cm eller en engangsform af folie, som du sælger sammen
- med bollerne (se tippet). **Ingen snit.** Pensl med sammenpisket æg før bagning for at få en blank overflade som hos bageren (læg 2,00 kr. til omkostningerne).
- **Valgfrit drys:** en knivspids flagesalt oven på smørret, lige når bollerne kommer ud af ovnen.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Hvedemel (manitoba)	500 g	4,08 kr.
Surdej (inkl. fodring)	100 g	1,67 kr.
Sødmælk	250 g	1,74 kr.
Æg	1	2,21 kr.
Honning	40 g	3,55 kr.
Smør	60 g	4,42 kr.
Salt	9 g	0,07 kr.
Andel af ovnudgiften (2 forme pr. bagning)	¼ bagning	1,34 kr.
Ingredienser i alt		19,08 kr.
Emballage (pose, etiket, snor)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		80 kr.
Du beholder		58,92 kr.

Sådan sælger du det

Familier, der inviterer til søndagsmiddag, gæster til sammenskudsgilder og alle, der snart skal holde en højtidsmiddag. Tilbyd forudbestilling en uge i forvejen, så kan du sælge tolv dusin på en enkelt lørdag.

Tekst til menuen, som du kan kopiere: Kuvertboller med surdej (12 stk.). Bløde brydeboller med smør, mælk og honning, som har hævet længe og langsomt. Varm dem i 5 minutter, og servér. 80 kr. pr. dusin

> *Sarahs tip: Til fester bager jeg dem i en folieform med låg (ca. 6,50 kr. stykket) og sælger dem »lige til at varme« for 85 kr. Folk elsker, at de slipper for at flytte dem over på et fad.*

Hvis det går galt

- **Bollerne er tætte:** de kom i ovnen, før de var luftige. Giv dem hele hævetiden et lunt sted, til de rører hinanden.
- **Mørke bunde:** brug en lys metalform, eller bag en rille højere.

- Forskellige størrelser: vej hvert stykke. Hvis du fordeler dejen i 12 stykker på øjemål, bliver bollerne bagt ujævnt.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 11 · Ciabatta med surdej

Store lufthuller, tynd skorpe og olivenolie i hver bid. Det er det her brød, der bliver fotograferet.

Opskrift 11 · Ciabatta med surdej

Derfor køber folk det: de store, blanke lufthuller gør det til det bedste brød til panini, bruschetta og til at »dyppe i olivenolie«, og i de fleste kvarterer kan du ikke købe det friskbagt.

- **Kategori og pris:** Hverdag · **65 kr. for to brød**
- **Giver:** 2 ciabattabrød på ca. 25 × 10 cm hver
- **Sværhedsgrad:** Kræver øvelse (våd dej, nænsomme hænder)
- **Tidsplan:** Fredag kl. 8: fodr surdejen → kl. 16: bland dejen → løftefoldninger → dejen hviler i sin beholder i køleskabet natten over → lørdag kl. 7: del dejen, lad den efterhæve i 45–60 min. → bag omkring kl. 8

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	400 g	8 dl
Vand, 27 °C	300 g + 20 g	3 dl
Aktiv surdej	80 g	1 dl
Fint havsalt	9 g	1½ tsk
Olivenolie til beholderen og hænderne	15 ml	1 spsk
Mel eller semulje til at drysse med	en skefuld	1 spsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

- **Højt vandindhold: 80 %.** De ekstra 20 g vand tilsættes ved 1. omgang foldninger (»bassinage«), når glutennetværket er begyndt at udvikle sig.
- **Løftefoldninger i en oliesmurt beholder med lige sider i stedet for at strække dejen i en skål.**
- **Lad dejen hæve, til den er vokset 75–100 %**, og sæt så **hele beholderen** i køleskabet. Der er ingen forformning eller endelig formning: du skærer dejen ud lørdag morgen og rører den så lidt som muligt.
- **Bages direkte på bagestål eller bagesten med damp, uden støbejernsgryde med låg og uden snit.**

Fremgangsmåde

1. **Fodring om morgenen:** fodr Dolly kl. 8.
2. **Bland** 300 g vand og melet. Lad dejen hvile til autolyse i 30 minutter (grundbrødet, trin 1).

3. Tilsæt surdejen og derefter saltet (grundbrødet, trin 2). Flyt dejen over i en beholder smurt med olivenolie.

4. Løftefoldninger: 4 omgange med 30 minutters mellemrum (se Opskrift 8, trin 4). I **1. omgang** tilsætter du de ekstra 20 g vand lidt ad gangen og klemmer det ind i dejen, før du folder.

5. Lad dejen hæve ved 24 °C, til den er vokset 75–100 %, er fuld af bobler og blævrer som gelé, 4–5 timer efter sammenblanding.

6. Koldhævning: læg låg på, og sæt beholderen i køleskabet natten over i 10–14 timer.

7. Lørdag morgen: drys rigeligt med mel på bordet. Vend beholderen på hovedet, og lad dejen glide ud af sig selv.

8. Del dejen. Drys mel på oversiden, og brug derefter en dejskraber til at skære den i 2 rektangler. Ælt ikke dejen, og tryk ikke luftboblerne ud.

9. Vend hvert stykke over på et meldrysset stykke bagepapir (med den meldryssede side nedad), og træk det forsigtigt ud til et rektangel på 25,5 × 10 cm. Lav forsigtigt små fordybninger med fingerspidserne, hvis overfladen er ujævn.

10. Lad dejen efterhæve uden tildækning i 45–60 minutter, mens ovnen varmer op, til dejen er hævet godt op.

11. Bag. Ovnen skal være 260 °C med et bagestål på midterste rille og en form til damp nedenunder. Skub bagepapiret ind, hæld 2,5 dl kogende vand i formen til damp, og skru ned til 245 °C. Bag i 10 minutter, tag formen til damp ud, og bag i yderligere 12–15 minutter, til brødene er gyldne og har en kernetemperatur på 96 °C.

12. Lad brødene køle af i mindst 1 time, før du skærer dem eller lægger dem i poser.

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Ingen snit:** den melede overflade og de naturlige sprækker er en del af udseendet.
- **Tip til at flytte brødene:** lad hvert ciabattabrød ligge på sin egen strimmel bagepapir, så du kan skubbe dem ind på bagestålet uden at strække dem.
- **Beholder:** en beholder på 3,8 liter med lige sider gør det nemt at se, hvor meget dejen hæver, og vende den ud i ét stykke.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Hvedemel (manitoba)	400 g	3,28 kr.
Surdej (inkl. fodring)	80 g	1,34 kr.
Olivenolie	15 ml	1,00 kr.
Salt	9 g	0,07 kr.
Mel eller semulje (til at drysse med)	1 spsk	0,33 kr.
Andel af ovnforbruget	½ bagning	3,08 kr.
Ingredienser i alt		9,11 kr.
Emballage (1 pose til de to brød)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		65 kr.
Du beholder		55,50 kr.

Sådan sælger du det

Dem, der elsker panini og sandwich, dem, der inviterer på italiensk middag, og naboen med en samling af fine olivenolier. Læg et billede af krummen op: ciabatta sælger sig selv med de huller.

Tekst til menuen, som du kan kopiere: Ciabatta med surdej (2 stk.). Luftig krumme med store huller og en tynd, sprød skorpe. Perfekt til panini og olivenolie. 65 kr. for to

> *Sarahs tip: Jo vådere dejen føles, jo bedre bliver brødet. Drys mel på bordet, ikke på dejen, og rør den så lidt som muligt. Hver gang du rører dejen, ødelægger du lufthuller, som nogen har betalt for.*

Hvis det går galt

- **Flad som en hjemmesko:** det er det, navnet betyder, og brødet skal være lidt fladt. Hvis det er meget tyndt, har dejen hævet for lidt; lad den hæve, til den er vokset hele 75 %.
- **Små, ensartede huller:** dejen blev håndteret for meget, da den blev delt. Skær og vend, ikke
- mere. **Klistrer til alt:** smør hænder og dejskraber med olie, og brug rigeligt mel på bordet.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 12 · Brød med honning og havre

Havre på skorpen, honning i krummen. Det smager af morgenmad.

Opskrift 12 · Brød med honning og havre

Derfor køber folk det: et blødt, let sødt brød med en skorpe dækket af havregryn, som giver det bedste ristede brød og er elsket af både børn og bedsteforældre.

- **Kategori og pris:** Hverdag · Klassisk · 75 kr.
- **Giver:** 1 rundt eller ovalt brød, ca. 1.050 g dej
- **Sværhedsgrad: Nem**
- **Tidsplan:** Fredag kl. 8: fodr Dolly **og** sæt havregrynene i blød → kl. 16: bland dejen → tilsæt havregrynene ved 2. foldning → form brødet, og rul det i havregryn omkring kl. 21 → i køleskabet → lørdag kl. 7: bag

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	450 g	9 dl
Fuldkornshvedemel	50 g	1 dl
Vand, 27 °C	330 g	3,5 dl
Aktiv surdej	100 g	1 dl
Honning	30 g	1½ spsk
Fint havsalt	10 g	1¾ tsk
Havreblanding: havregryn	60 g	1,5 dl
Havreblanding: kogende vand	90 g	1 dl
Havregryn til skorpen	15 g	3 spsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

- **Havreblanding:** havregryn, der har trukket i kogende vand og derefter er kølet af. Det giver fugt og en blød, cremet krumme.
- **Vandet i dejen reduceres til 330 g**, fordi havreblandingen tilfører sine egne 90 g.
- **Honningen tilsættes, når dejen blandes**, opløst i vandet.
- **Havreblandingen tilsættes ved 2. omgang foldninger, ligesom andet fyld.**
- **Lavere temperatur uden låg:** honning bruner hurtigere, så bag færdig ved 220 °C.

Fremgangsmåde

1. Fredag kl. 8: fodr Dolly (morgenfodringen). Hæld det kogende vand over de 60 g havregryn, rør rundt, dæk til, og lad det stå på køkkenbordet.

2. Bland: rør honningen ud i vandet, til den er opløst, og tilsæt derefter meltyperne. Lad dejen hvile til autolyse i 30 minutter (grundbrødet, trin 1).

3. Tilsæt surdejen og derefter saltet (grundbrødet, trin 2).

4. Fold dejen 1. omgang som sædvanligt.

5. 2. foldeomgang: stræk dejen flad, fordel halvdelen af de udblødte havregryn over den, fold den i tre, tilsæt resten, og fold igen.

6. Foldeomgang 3 og 4 som sædvanlig (grundbrødet, trin 3).

7. Lad dejen hæve, til den er vokset 50–75 %, 4–6 timer efter sammenblanding (grundbrødet, trin 4).

8. Forform, og lad dejen hvile i 20 minutter (grundbrødet, trin 5).

9. Giv dejen sin endelige form (grundbrødet, trin 6). Rul oversiden hen over et fugtigt viskestykke og derefter i de 15 g havregryn, og læg dejen med havregrynene nedad i hævekurven.

10. Lad dejen koldhæve i 10–16 timer (grundbrødet, trin 7).

11. Bag: forvarm ovnen til 260 °C, bag med låg i 20 minutter ved 245 °C og derefter uden låg i 20–**25 minutter ved 220 °C**. Kernetemperatur: 96–99 °C.

12. Lad brødet køle af i 2 timer, før du skærer det eller lægger det i en pose.

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Skær** ét langt snit gennem havreskorpen.
- **Brød i form:** denne dej giver et dejligt sandwichbrød i en brødform på 23 × 12,5 cm. Form dejen til et aflangt brød, rul det i havregryn, lad det hæve, til det når 2,5 cm over kanten, og bag ved 205 °C i 40–45 minutter.
- **Farve:** skorpen skal være dybt honningbrun. Hvis den bliver mørkere, end du ønsker, lægger du stanniol løst over brødet de sidste 10 minutter.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Hvedemel (manitoba)	450 g	3,68 kr.
Fuldkornshvedemel	50 g	0,54 kr.
Surdej (inkl. fodring)	100 g	1,67 kr.
Havregryn	75 g	2,21 kr.
Honning	30 g	2,68 kr.
Salt	10 g	0,07 kr.
Andel af ovnforbruget	½ bagning	3,08 kr.
Ingredienser i alt		13,93 kr.
Emballage (pose, etiket, snor)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		75 kr.
Du beholder		57,38 kr.

Sådan sælger du det

Børnefamilier, dem, der elsker ristet brød med marmelade, og dem, der er glade for morgenmad. Det er et godt »begynderbrød« til naboer, der synes, at surdejsbrød er for surt.

Tekst til menuen, som du kan kopiere: Surdejsbrød med honning og havre. Cremede havregryn og et strejf af honning indeni, ristede havregryn på skorpen. Vores morgenmadsfavorit. 75 kr.

> *Sarahs tip: Det er det brød, jeg lægger i gavekurve. Det ser hjemmelavet ud på den bedste måde, og honningen får alle til at smile ved den første bid.*

Hvis det går galt

- **Klæg krumme:** havreblandingen var stadig varm eller for våd. Lad den køle helt af, og bag brødet til en kernetemperatur på 95 °C, før du tager det ud.
- **For mørk skorpe:** honning karamelliserer. Bag ved 220 °C uden låg, eller læg stanniol løst over brødet. **Havregrynene faldt af:** gør viskestykket godt fugtigt, og tryk brødet fast ned i havregrynene.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 13 · Tranebær og valnødder

Rubinrøde tranebær og ristede valnødder i hver skive. Mit allerbedste gavebrød.

Opskrift 13 · Tranebær og valnødder

Derfor køber folk det: det ser festligt ud, smager fantastisk til ost og er den perfekte gave til værtinden eller læreren fra oktober til januar.

- **Kategori og pris:** Specialbrød · 95 kr.
- **Giver:** 1 rundt eller ovalt brød, ca. 1.090 g dej
- **Sværhedsgrad: Middel**
- **Tidsplan:** Som for grundbrødet. Rist valnødderne, når det passer dig fredag; de skal i ved 2. omgang foldninger.

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	450 g	9 dl
Fuldkornshvedemel	50 g	1 dl
Vand, 27 °C	350 g	3,5 dl
Aktiv surdej	100 g	1 dl
Fint havsalt	10 g	1¾ tsk
Tørrede tranebær	90 g	2 dl
Valnødder, ristede og grofthakkede	90 g	2 dl
Rismel til hævekurven	en skefuld	1 spsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

- **Samme dej**, plus 90 g tørrede tranebær og 90 g ristede valnødder (36 % fyld, en gavmild mængde som hos bageren).
- **Rist valnødderne** ved 175 °C i 8 minutter, og lad dem køle helt af. Ristningen fremhæver smagen og holder dem sprøde.
- **Fyldet tilsættes ved 2. omgang foldninger.**
- **Når låget tages af, sænkes temperaturen til 225 °C, så tranebærrene på overfladen ikke** brænder på.

Fremgangsmåde

1. **Morgenfodringen:** fodr Dolly kl. 8. Rist valnødderne i løbet af dagen, og lad dem køle af.
2. **Bland dejen, lad den stå til autolyse i 30 minutter, og tilsæt så surdejen og saltet (grundbrødet, trin 1–2).**
3. **Første omgang foldninger som sædvanlig.**
4. **2. foldeomgang: tilsæt fyldet.** Stræk dejen flad i beholderen, fordel halvdelen af tranebærrene og valnødderne, fold dejen i tre, fordel resten, og fold igen.
5. **Foldeomgang 3 og 4** som sædvanlig. Frugten og nødderne bliver fordelt af sig selv.
6. **Lad dejen hæve**, til den er vokset 50–75 %, 4½–6 timer efter sammenblanding. Fyldet får dejen til at se mindre ud, end den er, så vurder den ud fra den hvælvede overflade, og om den blævrer.
7. **Forform og lad dejen hvile** i 20 minutter (grundbrødet, trin 5). Stik de tranebær, der stikker ud af overfladen, ind under dejen igen; frugt, der stikker ud, brænder på.
8. **Giv dejen sin endelige form** (grundbrødet, trin 6) som et rundt eller aflangt brød.
9. **Lad dejen koldhæve** i 10–16 timer (grundbrødet, trin 7).
10. **Bag:** forvarm ovnen til 260 °C; bag med låg i 20 minutter ved 245 °C; bag uden låg i 20–25 **minutter ved 225 °C**. Kernetemperatur: 96–99 °C.
11. **Lad brødet køle af** i 2 timer, før du skærer det eller lægger det i en pose.

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Snit:** et enkelt snit eller et bladmønster, når det er tid til at give gaver (en linje i midten med små skrå snit på hver side).
- **Et flot gavebrød:** drys mel på toppen gennem en lille sigte, før du snitter, så snittet står mørkt mod det hvide.
- **Højtider:** en knivspids appelsinskal ved blandingen får det til at smage af jul.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Hvedemel (manitoba)	450 g	3,68 kr.
Fuldkornshvedemel	50 g	0,54 kr.
Surdej (inkl. fodring)	100 g	1,67 kr.
Tørrede tranebær	90 g	6,63 kr.
Valnødder	90 g	11,98 kr.
Salt	10 g	0,07 kr.
Rismel (til drys)	1 spsk	0,33 kr.
Andel af ovnforbruget	½ bagning	3,08 kr.
Ingredienser i alt		27,99 kr.
Emballage (pose, etiket, snor)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		95 kr.
Du beholder		63,40 kr.

Sådan sælger du det

Gavekøbere, værter, der serverer ost, lærergaver og middagsborde til mortensaften. Tilbyd brødet »gaveindpakket« i en kraftpapirspose med en kvist rosmarin bundet fast med snoren. Da det indeholder valnødder, skal du skrive »Indeholder: hvede, nødder (valnødder)« på etiketten (se Modul 8 for den præcise ordlyd).

Tekst til menukortet, lige til at kopiere: Surdejsbrød med tranebær og valnødder. Syrlige tranebær og ristede valnødder i et landbrød med sprød skorpe. Skabt til ostebordet og til at give i gave. 95 kr.

> *Sarahs tip: Bag et par ekstra i november. Folk, der køber et som gave, kommer tilbage efter et »til os selv«, og det andet brød er det letteste salg, du får hele året.*

Hvis det går galt

- **Brændte tranebær på skorpen:** skub frugt, der stikker ud, ind under dejen ved forformningen, og bag ved 225 °C uden låg.

- **Lillagrå krumme:** det skyldes, at hinderne på valnødderne reagerer med dejen. Det er harmløst; når du rister nødderne godt, forbliver krummen lys.
- **Kompakt brød:** tungt fyld. Lad dejen hæve i hele den angivne tid, og sørg for, at den har god styrke inden 2. omgang foldninger.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 14 · Jalapeño og cheddar

Sprød ost på skorpen og små lommer med stærk smag indeni. Brødet til »fodbold om lørdagen«.

Opskrift 14 · Jalapeño og cheddar

Derfor køber folk det: lommer med smeltet lagret cheddar, lidt styrke og sprød ost på skorpen. Det er vanedannende, og folk køber to.

- **Kategori og pris:** Specialbrød · 95 kr.
- **Giver:** 1 rundt brød, ca. 1.050 g dej
- **Sværhedsgrad: Middel**
- **Tidsplan:** Som for grundbrødet. Skær osten i tern, og tør jalapeñoerne inden 2. omgang foldninger.

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	450 g	9 dl
Fuldkornshvedemel	50 g	1 dl
Vand, 27 °C	340 g	3,5 dl
Aktiv surdej	100 g	1 dl
Fint havsalt	10 g	1¾ tsk
Lagret cheddar, kold, i tern på 0,5 cm	120 g	2,5 dl
Lagret cheddar, revet, til bunden	20 g	0,5 dl
Syltede jalapeñoer, afdryppede, duppet tørre og hakkede	40 g	1 dl (ca. ¼ glas)
Rismel til hævekurven	en skefuld	1 spsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

- **Vandmængden sænkes til 340 g:** jalapeñoerne tilfører fugt.
- **Kolde cheddartern og jalapeñoer tilsættes ved 2. omgang foldninger. Tern (frem for revet ost)** holder formen og smelter til små lommer.
- **Revet cheddar i hævekurven:** drys den i, før du lægger dejen i, så den danner en sprød osteskorpe på toppen.
- **Bag på bagepapir** i støbejernsgryden med låg; smeltet ost klistrer fast til støbejern.

Fremgangsmåde

1. **Fodring om morgenen:** fodr Dolly kl. 8.
2. **Bland dejen, lad den stå til autolyse i 30 minutter, og tilsæt så surdejen og saltet (grundbrødet, trin 1–2).**
3. **Første omgang foldninger som sædvanlig.**
4. **2. foldeomgang:** stræk dejen flad, fordel halvdelen af cheddarternene og jalapeñoerne, fold dejen i tre, fordel resten, og fold igen.
5. **Tredje og fjerde omgang foldninger som sædvanlig.**
6. **Lad dejen hæve**, til den er vokset 50–75 %, 4½–6 timer efter sammenblanding (grundbrødet, trin 4).
7. **Forform og lad dejen hvile** i 20 minutter (grundbrødet, trin 5).
8. **Giv dejen sin endelige form** (grundbrødet, trin 6). Drys hævekurven med rismel, fordel de 20 g revet cheddar i bunden, og læg dejen ovenpå med samlingen opad.
9. **Lad dejen koldhæve** i 10–16 timer (grundbrødet, trin 7). Denne dej har det godt i køleskabet; kulden holder osten fast, så du kan snitte dejen.
10. **Snit og bag** på bagepapir, du kan løfte brødet med, som i grundbrødet, trin 8. Kernetemperatur 96–99 °C. Nogle af ostepletterne på skorpen vil boble og blive gyldenbrune; det er de bedste bidder.
11. **Lad brødet køle af** i 2 timer, før du skærer det eller lægger det i en pose.

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Snit:** et kryds eller et enkelt snit. Osteskorpen sprækker flot op. **Styrke:** brug 30 g
- jalapeñoer til et mildt brød; vil du have det stærkt, så tilsæt en knivspids chiliflager ved blandingen.
- **Opbevaringsråd til kunder:** »Spis inden for 2 dage, eller skær i skiver og frys ned. Varm op i 5 minutter, så osten smelter.«

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Hvedemel (manitoba)	450 g	3,68 kr.
Fuldkornshvedemel	50 g	0,54 kr.
Surdej (inkl. fodring)	100 g	1,67 kr.
Lagret cheddar	140 g	10,31 kr.
Syltede jalapeñoer	¼ glas	4,22 kr.
Salt	10 g	0,07 kr.
Rismel (til drys)	1 spsk	0,33 kr.
Andel af ovnforbruget	½ bagning	3,08 kr.
Ingredienser i alt		23,90 kr.
Emballage (pose, etiket, snor)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		95 kr.
Du beholder		67,49 kr.

Sådan sælger du det

Værter, der samler vennerne til kamp, folk, der elsker chili og suppe, fædre og teenagere. Slå det op fredag eftermiddag før en stor kamp, så bliver det udsolgt. Skriv »Indeholder: hvede, mælk« på etiketten (ordlyden findes i Modul 8).

Tekst til menukortet, lige til at kopiere: Surdejsbrød med jalapeño og cheddar. Lommer med smeltet lagret cheddar, lidt styrke fra jalapeño og en sprød osteskorpe. 95 kr.

> *Sarahs tip: Skær et brød i skiver, og rist dem under ovnens grill til smagsprøver ved hoveddøren, når kunderne henter deres brød. Én bid, og kunderne, der siger »bare et almindeligt brød, tak«, ændrer deres bestilling.*

Hvis det går galt

- **Osten smeltede væk og efterlod huller:** ternene var for små eller for varme. Brug kolde tern på ca. 0,5 cm, direkte fra køleskabet.
- **Våde, klæge striber:** jalapeñoerne var ikke tørret. Dup dem helt tørre på køkkenrulle.

- Bunden sidder fast i gryden: bag altid ostebrød på bagepapir.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 15 · Kanel og rosiner

En kanelspiral, du kan se i hver skive. Rist brødet, smør det, og tak mig senere.

Opskrift 15 · Kanel og rosiner

Derfor køber folk det: det er et hyggeligt morgenbrød, der får hele huset til at dufte som et bageri, når du rister det, og som børnene plager om at få.

- Kategori & pris: Specialbrød · 85 kr.
- **Udbytte:** 1 brød, ca. 1.070 g dej (ovalt brød i en støbejernsgryde med låg eller en brødform på 23 × 12,5 cm)
- **Sværhedsgrad: Middel**
- **Tidsplan:** Som for grundbrødet. Læg rosinerne i blød 10 minutter før anden omgang foldninger; kanelspiralen laves ved den endelige formning.

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	450 g	9 dl
Fuldkornshvedemel	50 g	1 dl
Vand, 27 °C	340 g	3,5 dl
Aktiv surdej	100 g	1 dl
Honning	25 g	1 spsk + 1 tsk
Fint havsalt	10 g	1¾ tsk
Rosiner	120 g	2 dl
Stødt kanel	ca. 6 g	2½ tsk
Rismel til hævekurven	en skefuld	1 spsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

- Honningen tilsættes, når dejen blandes, så vandmængden sænkes lidt til 340 g.
- **Rosinerne** lægges i blød i lunt vand i 10 minutter, dryppes af og duppes tørre. Derefter tilsættes de ved anden omgang foldninger. Rosiner, der har ligget i blød, holder sig saftige og suger ikke vand fra dejen. Kanelen tilsættes som en spiral ved den endelige formning, ikke direkte i dejen. Kanel hæmmer hævningen, så hold den ude af dejen under første hævning for at bevare den sædvanlige tidsplan.
- Bag uden låg ved 220 °C på grund af honningen.

Fremgangsmåde

1. **Fodring om morgenen:** fodr Dolly kl. 8.

2. **Bland:** opløs honningen i vandet, tilsæt meltyperne, og lad dejen hvile til autolyse i 30 minutter (grundbrødet **trin 1). Tilsæt surdejen og derefter saltet (grundbrødet trin 2).**

3. **1. foldeomgang** som sædvanlig. Læg imens rosinerne i blød i varmt vand i 10 minutter, hæld vandet fra, og dup dem tørre.

4. **Anden omgang foldninger:** stræk dejen flad, tilsæt halvdelen af rosinerne, fold, tilsæt resten, og fold igen.

5. **Tredje og fjerde omgang foldninger som sædvanlig.**

6. **Lad dejen hæve**, til den er vokset 50–75 %, 4½–6 timer efter sammenblanding (grundbrødet, trin 4).

7. **Forform og lad dejen hvile** i 20 minutter (grundbrødet, trin 5).

8. **Form brødet med en spiral.** Drys mel på oversiden, vend dejen, og tryk den forsigtigt ud til et rektangel på ca. 20,5 × 30,5 cm. Sprøjt let med vand, og drys kanelen jævnt over overfladen, men lad en kant på 2,5 cm være fri i den ende, der vender væk fra dig.

9. Rul dejen stramt sammen fra den korte side, og klem den sammen ved hver omgang, så spiralen forbliver stram. Klem samlingen sammen, og fold enderne ind.

10. Læg dejen med samlingen opad i en meldrysset, oval hævekurv (eller med samlingen nedad i en brødform på 23 × 12,5 cm smurt med smør).

11. **Lad dejen koldhæve** i 10–16 timer (grundbrødet, trin 7).

12. **Bag (støbejernsgryde med låg):** forvarm ovnen til 260 °C; bag med låg i 20 minutter ved 245 °C; bag uden låg i **20–25 minutter ved 220 °C**. Kernetemperatur: 96–99 °C.

13. **Bag (brødform):** lad dejen efterhæve, til toppen når 2,5 cm op over kanten, og bag derefter ved 205 °C i 45–50 minutter, til kernetemperaturen er 96 °C.

14. **Lad brødet køle af** i 2 timer, før du skærer det eller lægger det i en pose.

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Snit:** ét overfladisk snit på langs, 0,5 cm dybt. Et dybt snit skærer ind i kanelspiralen.
- **Hold kanelspiralen tør:** en let forstøvning af vand er alt, kanelen behøver. Undlad smør og sukker i spiralen, så der ikke dannes et hulrum.
- **Brødform eller støbejernsgryde med låg:** brødet fra formen giver firkantede skiver til brødristeren; grydebrødet ser mere rustikt ud. Begge slags sælger.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Hvedemel (manitoba)	450 g	3,68 kr.
Fuldkornshvedemel	50 g	0,54 kr.
Surdej (inkl. fodring)	100 g	1,67 kr.
Rosiner	120 g	7,10 kr.
Stødt kanel	2½ tsk	0,67 kr.
Honning	25 g	2,21 kr.
Salt	10 g	0,07 kr.
Rismel (til drys)	1 spsk	0,33 kr.
Andel af ovnforbruget	½ bagning	3,08 kr.
Ingredienser i alt		19,35 kr.
Emballage (pose, etiket, snor)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		85 kr.
Du beholder		65,35 kr.

Sådan sælger du det

Familier, bedsteforældre, dem, der elsker arme riddere, og dem, der holder søndagsbrunch. Foreslå på menuen at bruge brødet til arme riddere, og se weekendbestillingerne blive fordoblet.

Menutekst, du kan kopiere: Surdejsbrød med kanel og rosiner. Saftige rosiner og en kanelspiral i hver skive. Skønt ristet med smør, uforglemmeligt som arme riddere. 85 kr.

> *Sarahs tip: Skær dette brød i skiver, før du lægger det i posen. Et kanelbrød skåret i skiver ryger direkte i brødristeren søndag morgen, og sådan bliver det en ugentlig vane.*

Hvis det går galt

- **Hulrum mellem kanelspiralen og krummen:** for meget kanel eller vand i spiralen. Brug kun en let forstøvning af vand og et jævnt drys kanel.
- **Rosinerne brænder på i skorpen:** fold rosiner på overfladen ind under dejen, når du former den.
- **Brødet hævede mindre end normalt:** der kom kanel i dejen under første hævning. Brug den kun til spiralen.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 16 · Rosmarin og oliven

Kalamataoliven og frisk rosmarin. Tag brødet med til et middagsselskab, og du bliver inviteret igen.

Opskrift 16 · Rosmarin og oliven

Derfor køber folk det: det er det elegante, krydrede brød til vinaftener og fade med antipasti, og det dufter fantastisk, så snart posen åbnes.

- Kategori & pris: Specialbrød · 95 kr.
- **Udbytte:** 1 rundt eller ovalt brød, ca. 1.000 g dej
- **Sværhedsgrad: Middel**
- **Tidsplan:** Som for grundbrødet. Rosmarin tilsættes ved blanding; oliven ved anden omgang foldninger.

Ingredienser

Ingrediens	Gram	dl (ca.)
Hvedemel (manitoba)	450 g	9 dl
Fuldkornshvedemel	50 g	1 dl
Vand, 27 °C	340 g	3,5 dl
Aktiv surdej	100 g	1 dl
Fint havsalt	9 g	1½ tsk
Frisk rosmarin, finthakket	6 g	2 spsk
Kalamataoliven, udstenede, halverede og duppet helt tørre	100 g	2 dl
Rismel til hævekurven	en skefuld	1 spsk

Hvad er anderledes end i grundbrødet

- **Vandmængden sænkes til 340 g** og **saltet til 9 g**: oliven bidrager selv med væske og salt.
- Rosmarinen tilsættes, når dejen blandes, så smagen fordeler sig i hele brødet.
- Oliven tilsættes ved anden omgang foldninger. Halver dem, men hak dem ikke fint; der skal være synlige stykker i skiverne.
- **Se efter sten en ekstra gang.** Selv »udstenede« oliven kan gemme på en sten. Klem hver halvdel, når du skærer dem.

Fremgangsmåde

1. **Fodring om morgenen:** fodr Dolly kl. 8.

2. **Bland** vandet, melet og den hakkede rosmarin. Lad dejen stå til autolyse i 30 minutter (grundbrødet trin 1).

3. **Tilsæt surdejen og derefter saltet (grundbrødet, trin 2).**

4. **1. foldeomgang** som sædvanlig. Lad imens olivenerne dryppe af, halvér dem, tjek, at der ikke er sten i, og dup dem helt tørre mellem stykker af køkkenrulle.

5. **2. foldeomgang:** stræk dejen flad, fordel halvdelen af olivenerne, fold dejen i tre, fordel resten, og fold igen.

6. **Foldeomgang 3 og 4** som sædvanlig. Dejen får lidt lilla striber; det er saften fra olivenerne, og det ser smukt ud.

7. **Lad dejen hæve**, til den er vokset 50–75 %, 4½–6 timer efter sammenblanding (grundbrødet, trin 4).

8. **Forform, og lad dejen hvile** i 20 minutter (grundbrødet, trin 5).

9. **Giv dejen sin endelige form** (grundbrødet, trin 6), mens du stikker de oliven, der stikker ud, ind under dejen.

10. **Lad dejen koldhæve** i 10–16 timer (grundbrødet, trin 7).

11. **Snit og bag** som i grundbrødet, trin 8. Kernetemperatur: 96–99 °C.

12. **Lad brødet køle af** i 2 timer, før du skærer det eller lægger det i en pose.

Detaljer om formning, snitning og bagning

- **Snit:** et enkelt langt snit er elegant på et ovalt brød; prøv en stjerne med 4 spidser på et
- rundt brød. **Den sidste detalje:** pensl den varme skorpe med lidt olivenolie, og tryk nogle få rosmarinnåle fast, når brødet skal fotograferes eller bestilles som gave.
- **Den ovale form** giver skiver, der er nemme at servere på fade med antipasti til selskaber.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Hvedemel (manitoba)	450 g	3,68 kr.
Fuldkornshvedemel	50 g	0,54 kr.
Surdej (inkl. fodring)	100 g	1,67 kr.
Kalamataoliven	100 g	11,78 kr.
Frisk rosmarin	⅕ bundt	3,35 kr.
Salt	9 g	0,07 kr.
Rismel (til drys)	1 spsk	0,33 kr.
Andel af ovnforbruget	½ bagning	3,08 kr.
Ingredienser i alt		24,50 kr.
Emballage (pose, etiket, snor)	1 sæt	2,34 kr.
Sælges for		95 kr.
Du beholder		66,89 kr.

Sådan sælger du det

Værter for middagsselskaber, venner, der mødes over vin, og dem, der elsker charcuteri. Sæt det sammen med baguetterne på en weekendmenu med »brød til fest«.

Menutekst, du kan kopiere: Surdejsbrød med rosmarin og oliven. Kalamataoliven og frisk rosmarin i et landbrød med sprød skorpe. Skabt til vin, ost og godt selskab. 95 kr.

> *Sarahs tip: Brug resten af bundtet med rosmarin til focacciaen (Opskrift 17) eller brødet med bagt hvidløg og krydderurter (Opskrift 19) samme weekend. Ét bundt, tre specialbrød, intet spild.*

Hvis det går galt

- **Grå, våde striber i krummen:** olivenerne var våde. Dup dem helt tørre.

- **For salt:** nogle oliven er saltere end andre. Sænk saltmængden til 8 g, eller skyl olivenerne, før du tørrer dem.
- **Fladt brød:** den ekstra vægt kræver en stærk dej. Sørg for, at dejen føles glat og stærk inden anden omgang foldninger, og spring ikke tredje og fjerde omgang over.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 17 · Focaccia med rosmarin og havsalt

Den form, jeg tager med til alle sammenskudsgilder. Der er aldrig rester med hjem.

Opskrift 17 · Focaccia med rosmarin og havsalt

Derfor køber folk det: det ligner en fest i en form, der er nok til mange, og ingen i dit nabolag sælger ægte surdejsfocaccia.

- **Kategori & pris:** Specialbrød · 95 kr. pr. form på 23 × 33 cm
- **Udbytte:** én form på 23 × 33 cm, 12–15 firkanter
- **Sværhedsgrad:** Nem. Ingen formning, ingen snitning, ingen støbejernsgryde med låg.
- **Tidsplan:** bland fredag kl. 16 → i den oliesmurte form fredag aften → i køleskabet natten over → bag lørdag kl. 8

Ingredienser

- 500 g hvedemel (manitoba) (ca. 9,5 dl)
- 400 g vand (4 dl) – 80 % vand i forhold til mel, vådere end grundbrødet
- 100 g aktiv surdej (knap 1 dl)
- 10 g fint havsalt (1¾ tsk)
- 60 ml olivenolie (0,5 dl), fordelt: 30 ml i formen, 30 ml på toppen
- 3 kviste frisk rosmarin, nålene plukket af
- 1 tsk havsalt i flager til toppen

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Tre ting: mere vand, ingen formning og en form i stedet for en støbejernsgryde med låg. Det ekstra vand giver focaccia de store, blanke lufthuller. Dejen føles løs og klistret. Det er præcis, som det skal være.

Fremgangsmåde

1. Giv Dolly morgenfodringen.
2. Bland melet med 370 g af vandet. Lad dejen hvile til autolyse i 30 minutter (grundbrødet, trin 1).
3. Tilsæt surdejen og derefter saltet sammen med de sidste 30 g vand, og klem det hele ind i dejen (grundbrødet, trin 2).
4. Stræk og fold dejen med våde hænder i 4 omgange med 30 minutters mellemrum (grundbrødet, trin 3). Ved 4. omgang skal dejen være glat og blævrende.
5. Lad dejen hæve, til den er vokset med ca. 50 % (grundbrødet, trin 4).

6. Hæld 30 ml olivenolie i en metalform på 23 × 33 cm, og vip den, så olien når ud i hjørnerne. Hæld dejen i, vend den én gang, så begge sider er dækket af olie, og stræk den forsigtigt ud mod hjørnerne. Hvis den trækker sig sammen igen, så vent 15 minutter, og stræk den igen.

7. Dæk til, og sæt dejen i køleskabet natten over i 12–18 timer.

8. Lørdag morgen lader du formen stå på køkkenbordet i 1–2 timer, til dejen er hævet op og blævrer.

9. Lav fordybninger: dryp de resterende 30 ml olie over overfladen. Smør fingerspidserne med olie, og tryk dem lige ned til bunden af formen over hele dejen, som om du spiller klaver. Tryk rosmarinbladene ned i fordybningerne, og drys med flagesalt.

10. Bag ved 230 °C på midterste rille i 22–28 minutter, til oversiden er mørkt gylden, og bunden er sprød (løft et hjørne med en paletkniv for at tjekke).

11. Lad brødet glide ud af formen og over på en rist efter 5 minutter, så bunden holder sig sprød. Lad det køle af i 30 minutter, før du skærer det ud.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Basis til grundbrødet (mel, salt, fodring af surdejen)	1 portion	9,37 kr.
Olivenolie	60 ml	4,02 kr.
Frisk rosmarin	½ bundt	8,37 kr.
Havsalt i flager	1 tsk	0,67 kr.
Ingredienser i alt		22,43 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		95 kr.
Du beholder		68,96 kr.

Sådan sælger du det

- **Hvem køber det:** værter, gæster til sammenskudsgilde, læseklubber og alle, der skal mætte seks personer lørdag aften.
- **Tekst til menuen, lige til at kopiere:** Focaccia med rosmarin og havsalt, knasende gylden top og en bund, der har suget olivenolie til sig. En hel form på 23 × 33 cm, klar til dit bord.
- **Bedste dag/sæson:** hele året, især lørdage og før lange weekender. Om sommeren sælger jeg mere af den end af noget andet, jeg bager.

Sælg den hel i en æske eller pose, der passer til formen, eller tilbyd halve portioner til 55 kr., når du har faste kunder, der bor alene.

> *Sarahs tip: Bag focaccia i sidste omgang på din bagedag. Den kræver ingen støbejernsgryde med låg, så du kan sætte den ind, mens dine brød køler af, og du bruger ovnen ved 230 °C, mens den allerede er varm.*

Hvis det går galt

- **Flad og kompakt:** den kom kold ind i ovnen. Giv den de fulde 1–2 timer på køkkenbordet, til den blævrer, når du ryster formen.
- **Lys bund:** brug en metalform (ikke en glasform), og bag på nederste rille de sidste 5 minutter.
- **Fordybningerne forsvandt:** du lavede dem for tidligt. Lav dem lige før bagning, helt ned til formens bund.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 18 · Hvidløg og parmesan

Det brød, min mand holder ude af lørdagens bestillingsliste.

Opskrift 18 · Hvidløg og parmesan

Derfor køber folk det: det dufter af hvidløgsbrød, allerede inden du åbner posen, og gør enhver aften med pasta til en middag på restaurant.

- **Kategori og pris:** Specialbrød · 95 kr.
- **Giver:** ét rundt eller ovalt brød, ca. 820 g efter bagning
- **Sværhedsgrad:** Let. Som grundbrødet med én ekstra laminering.
- **Tidsplan:** samme som for grundbrødet: bland dejen fredag kl. 16, bag lørdag kl. 7

Ingredienser

- Dej til grundbrødet: 500 g hvedemel (manitoba) (ca. 9,5 dl), 350 g vand (3,5 dl), 100 g aktiv surdej (knap 1 dl), 10 g salt (1¾ tsk)
- 80 g parmesan (ca. 2 dl i tern): 60 g i små tern, 20 g fintrevet til skorpen
  1 helt hvidløg: pillede fed i tynde skiver eller ovnbagte fed trykket ud af skallen
-

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Kun fyldet. Parmesan er salt, så hold dig til 10 g salt, og tilsæt ikke mere.

Tern eller revet ost: brug små tern (0,5 cm / 6 mm) i brødet. Ternene smelter til små lommer af ost og holder krummen luftig. Revet ost smelter ind i dejen, gør den tung og klistret og kan gøre krummen klæg. Gem den fintrevne ost til ydersiden, hvor den giver en sprød skorpe med et fint hulmønster.

Fremgangsmåde

1. Giv Dolly morgenfodringen, og følg derefter trin 1–2 i grundbrødet.
2. Lav den første omgang stræk og fold (grundbrødet, trin 3).
3. **Laminér under 2. folderunde:** fugt bordpladen let, vend dejen ud, og stræk den forsigtigt til et tyndt rektangel på ca. 40,5 × 30,5 cm. Fordel parmesanternene og hvidløgsskiverne jævnt over dejen. Fold den ind fra venstre og højre som et brev, og rul den derefter sammen oppefra. Læg den tilbage i skålen med samlingen nedad.
4. Lav 3. og 4. folderunde ved forsigtigt at løfte dejen og folde den ind under sig selv, så osten bliver inde i dejen.
5. Fortsæt med trin 4–7 i grundbrødet (første hævning, forformning, formning, koldhævning). Tryk eventuelle ostetern, der stikker ud, tilbage i dejen.

6. Lørdag morgen sprøjter du oversiden let med vand og trykker de 20 g revet parmesan fast, lige før du snitter brødet.

7. Lav ét langt, overfladisk snit langs siden, så osteskorpen forbliver hel.

8. Bag som i trin 8 i grundbrødet. Hvis osten hurtigt bliver brun, så læg et stykke alufolie løst over de sidste 10 minutter.

9. Lad brødet køle af i mindst 2 timer, før du lægger det i en pose. Smeltet ost skal have den tid til at sætte sig.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Basis til grundbrødet (mel, salt, fodring af surdejen)	1 brød	9,37 kr.
Parmesan	80 g	14,13 kr.
Hvidløg	1 helt hvidløg	1,34 kr.
Ingredienser i alt		24,84 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		95 kr.
Du beholder		66,55 kr.

Sådan sælger du det

- **Hvem køber det:** familier, der har pasta- eller suppeaften, folk, der elsker hvidløgsbrød, og alle, der spørger »hvad passer til lasagne?«
- **Tekst til menuen, lige til at kopiere:** Surdejsbrød med hvidløg og parmesan: hvidløg i skiver og ægte parmesan foldet ind i hvert lag, med en sprød osteskorpe.
- **Bedste dag/sæson:** efterår og vinter, når det er sæson for suppe. Tilbyd det i den uge, hvor vejret bliver koldt.

> *Sarahs tip: Bed kunderne om at skære brødet i skiver, smøre dem med smør og riste dem på en pande. Skriv det på posens mærkat. Dem, der elsker hvidløgsbrød, kommer tilbage netop for at få den morgenmad.*

Hvis det går galt

- **Klæge striber omkring osten:** ternene var for store, eller du brugte revet ost. Brug mindre tern, og lad brødet køle af i de fulde 2 timer.

- **Brændt ost på toppen:** sænk temperaturen til 220 °C under bagningen uden låg, og dæk
- løst med stanniol. **Hvidløget smager bittert:** skær det i tykkere skiver, eller bag det i ovnen først. Tynde skiver råt hvidløg, der ligger blottet på skorpen, bliver svedne.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 19 · Ovnbagt hvidløg og krydderurter

Blødt, ovnbagt hvidløg i hver bid. Mit køkken dufter fantastisk på disse fredage.

Opskrift 19 · Ovnbagt hvidløg og krydderurter

Derfor køber folk det: sødt, mildt ovnbagt hvidløg og friske krydderurter gør det til det nemmeste brød på din menu til et »middagsselskab«.

- **Kategori og pris:** Specialbrød · 85 kr.
- **Giver:** ét rundt eller ovalt brød
- **Sværhedsgrad:** Let. Bag hvidløget i ovnen, mens Dolly hæver.
- **Tidsplan:** bag hvidløget fredag morgen → bland dejen fredag kl. 16 → bag lørdag kl. 7

Ingredienser

- Dej til grundbrødet: 500 g hvedemel (manitoba) (ca. 9,5 dl), 350 g vand (3,5 dl), 100 g aktiv surdej, 10 g salt (1¾ tsk)
- 2 hele hvidløg, bagt i ovnen (ca. 50 g bløde fed)
- 15 ml olivenolie (1 spsk) til ovnbagning
- 2 spsk frisk rosmarin, hakket (ca. ¼ bundt)
- 1 tsk tørret timian og 1 tsk tørret oregano

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Du tilsætter ovnbagt hvidløg og krydderurter under 2. sæt foldninger. Krydderurterne kommer også i, når du blander dejen, så der er smag i hver bid.

Bag hvidløget i ovnen: skær toppen af hvert hvidløg, dryp olivenolien over, pak dem ind i stanniol, og bag ved 200 °C i 40 minutter, til de er bløde og gyldne. Lad dem køle helt af. Tryk feddene ud, og behold dem hele.

Fremgangsmåde

1. Giv Dolly morgenfodringen. Bag også hvidløget om morgenen, så det er koldt kl. 16.
2. Bland som i trin 1 i grundbrødet, og tilsæt den tørrede timian og oregano sammen med melet.
3. Tilsæt surdejen og derefter saltet (grundbrødet, trin 2).
4. Første omgang stræk og fold (grundbrødet, trin 3).
5. **Laminér under 2. folderunde:** stræk dejen til et tyndt rektangel på en fugtig bordplade. Fordel de bagte hvidløgsfed over hele dejen (hele, ikke moste), og drys rosmarinen over. Fold dejen som et brev, og rul den sammen. Læg den tilbage i skålen.
6. Lav 3. og 4. sæt som blide løftefoldninger.

7. Trin 4–7 i grundbrødet.

8. Snit et mønster som et hvedeaks eller et enkelt kors. Brødet bliver smukt med et par rosmarinnåle trykket ned i melet inden bagning.

9. Bag brødet, og lad det køle af som i trin 8–9 i grundbrødet.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Basis til grundbrødet (mel, salt, fodring af surdejen)	1 brød	9,37 kr.
Hvidløg	2 hele hvidløg	2,68 kr.
Frisk rosmarin	¼ bundt	4,22 kr.
Olivenolie	15 ml	1,00 kr.
Tørret timian & oregano	2 tsk	0,67 kr.
Ingredienser i alt		17,94 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		85 kr.
Du beholder		66,75 kr.

Sådan sælger du det

- **Hvem køber det:** værter for middagsselskaber, folk, der elsker et godt ostebord, og par, der laver mad sammen i weekenden.
- **Tekst til menuen, du kan kopiere:** Surdejsbrød med ovnbagt hvidløg & krydderurter: hele, langsomt ovnbagte hvidløgsfed, frisk rosmarin og timian. Skabt til olivenolie og en god ost.
- **Bedste dag/årstid:** forår og efterår; det passer skønt til både supper og salater.

> *Sarahs tip: Bag seks hele hvidløg ad gangen, og opbevar feddene i et glas dækket med olivenolie i køleskabet i op til en uge. Hvidløgsolien er også perfekt til at pensle din focaccia med.*

Hvis det går galt

- **Hvidløget er smurt ud i grå striber:** feddene var varme eller mosede. Brug dem kolde og hele.
- **Stort hul under skorpen:** der blev fanget luft under lamineringen. Tryk forsigtigt på den sammenrullede dej, før du lægger den tilbage i skålen.
- **Krydderurterne smager støvet:** brug frisk rosmarin inde i dejen og kun tørrede krydderurter i blandingen. Hold mængden under 1 tsk af hver.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 20 · Bagelkrydret rundt brød

Smagen af bagel og krummen fra et surdejsbrød. Mine teenagere slås om endeskiven.

Opskrift 20 · Bagelkrydret rundt brød

Derfor køber folk det: alle elsker bagelkrydderi, og et helt sprødt brød med den smag er perfekt ristet med flødeost til morgenmad.

- **Kategori & pris:** Specialbrød · 85 kr.
- **Giver:** ét rundt brød
- **Sværhedsgrad:** Let. Det eneste nye trin er skorpen med frø.
- **Tidsplan:** den samme som for grundbrødet

Ingredienser

- Dej til grundbrødet: 500 g hvedemel (manitoba) (ca. 9,5 dl), 350 g vand (3,5 dl), 100 g aktiv surdej, 10 g salt (1¾ tsk)
- **Bagelkrydderi (ca. 40 g / 1 dl):** 30 g frøblanding (sesamfrø, birkes og lidt solsikkekerner) plus 1 spsk tørret finthakket løg, 2 tsk tørret finthakket hvidløg og 1 tsk flagesalt

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Drysset er stjernen. Halvdelen af blandingen foldes ind i dejen under 2. omgang foldninger; den anden halvdel rulles på ydersiden, når brødet er formet.

Fremgangsmåde

1. Giv Dolly morgenfodringen, og følg derefter trin 1–2 i grundbrødet.
2. Første omgang stræk og fold.

3. 2. folderunde: drys halvdelen af frø- og krydderiblandingen (uden flagesaltet) over dejen, og fold den ind med din sædvanlige omgang stræk og fold. Du behøver ikke laminere dejen, når du bruger en tør krydderiblanding.

4. Lav 3. og 4. folderunde som sædvanligt (grundbrødet, trin 3). Første hævning (trin 4). Forformning (trin 5).

5. Skorpe med frø: efter den endelige formning (trin 6) fugter du et rent viskestykke og fordeler resten af blandingen med flagesaltet på en tallerken. Rul oversiden af det formede brød hen over det fugtige viskestykke, og tryk den derefter ned i blandingen. Læg brødet med frøsiden nedad i hævekurven.

6. Lad dejen koldhæve natten over (trin 7).
7. Vend brødet ud, og snit et kors gennem frøene med sikre snit.
8. Bag som i trin 8, og lad brødet køle af som i trin 9. Tørrede løg kan hurtigt blive mørke: hvis oversiden er meget brun efter 10 minutter uden låg, så skru ned til 220 °C.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Basis til grundbrødet (mel, salt, fodring af surdejen)	1 brød	9,37 kr.
Frøblanding	40 g	3,55 kr.
Tørret løg, tørret hvidløg, flagesalt	1 portion	1,34 kr.
Ingredienser i alt		14,26 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		85 kr.
Du beholder		70,43 kr.

Sådan sælger du det

- **Hvem køber det:** bagelelskere, folk, der elsker ristet brød med avocado, og kollegerne på kontoret, der nyder brunch i weekenden.
- **Tekst til menuen, du kan kopiere:** Surdejsbrød med bagelkrydderi: en knasende sprød skorpe dækket af sesamfrø, birkes, hvidløg og løg. Rist det, kom flødeost på, og tak os senere.
- **Bedste dag/årstid:** hele året, perfekt til bestillinger til søndagsbrunch og til folk med nytårsforsætter, der stadig vil have lækkert ristet brød.

> *Sarahs tip: Sæt et lille klistermærke på posen: »Bedst ristet med flødeost.« Halvdelen af mine kunder sender mig et billede af netop det søndag morgen.*

Hvis det går galt

- **Frøene falder af:** viskestykket var ikke fugtigt nok. Overfladen skal være klæbrig. **Bitre,**
- **sorte løgstykker:** sænk temperaturen, når du bager uden låg, og brug kun løg på ydersiden næste gang.
- **Brødet flød ud til siderne:** frø på toppen kan hæmme hævningen i ovnen; stram dejen mere op under den endelige formning.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 21 · Soltørrede tomater & basilikum

Sommer i en skive, selv i november.

Opskrift 21 · Soltørrede tomater & basilikum

Derfor køber folk det: røde stykker tomat, grøn basilikum og en sød, syrlig krumme. Det ser italiensk ud og smager som en luksussandwich fra en sandwichbar.

- **Kategori & pris:** Specialbrød · 95 kr.
- **Giver:** ét rundt eller ovalt brød
- **Sværhedsgrad: Nem**
- **Tidsplan:** den samme som for grundbrødet

Ingredienser

- Dej til grundbrødet: 500 g hvedemel (manitoba) (ca. 9,5 dl), 350 g vand (3,5 dl), 100 g aktiv surdej, 10 g salt (1¾ tsk)
- 80 g soltørrede tomater i olie (ca. 1 dl), afdryppede og hakkede
- 15 g friske basilikumblade (en stor håndfuld, ca. en halv bakke), revet i stykker
- Valgfrit: 1 spsk af olien fra glasset, tilsat sammen med vandet

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Tomatstykkerne tilsættes under 2. omgang foldninger. Lad dem dryppe godt af på køkkenrulle: For meget olie svækker dejen. Hvis du bruger tørrede tomater uden olie, lægger du dem i blød i lunt vand i 15 minutter og dupper dem derefter tørre.

Fremgangsmåde

1. Giv Dolly morgenfodringen, og følg derefter trin 1–2 i grundbrødet (tilsæt eventuelt 1 spsk olie fra tomaterne sammen med vandet).
2. Første omgang stræk og fold.
3. **Laminér under 2. folderunde:** stræk dejen tyndt ud på en fugtig bordplade. Fordel de hakkede tomater og basilikumbladene revet i stykker over dejen. Fold dejen som et brev, og rul den sammen.
4. Lav 3. og 4. omgang som forsigtige løftefoldninger.
5. Trin 4–7 i grundbrødet.
6. Snit et ovalt brød, så det får et langt, buet øre, eller snit en firkant i et rundt brød, så de røde stykker bliver synlige langs kanterne.
7. Bag brødet, og lad det køle af som i trin 8–9 i opskriften på grundbrødet.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Basis til grundbrødet (mel, salt, fodring af surdejen)	1 brød	9,37 kr.
Soltørrede tomater	80 g	11,78 kr.
Frisk basilikum	½ bakke	6,70 kr.
Ingredienser i alt		27,85 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		95 kr.
Du beholder		63,54 kr.

Sådan sælger du det

- **Hvem køber det:** folk, der laver sandwich, folk, der planlægger skovture, og naboen, der altid tager tomatsalat med mozzarella med.
- **Tekst til menuen, du kan kopiere:** Surdejsbrød med soltørrede tomater & basilikum: søde tomater og frisk basilikum i en luftig, gylden krumme. Dit nye yndlingsbrød til en varm
- ostesandwich. **Bedste dag/årstid:** det sene forår og sommeren, skovture, den fjerde juli eller grillaftener i en forlænget weekend.

> *Sarahs tip: Dyrk basilikum i en potte ved køkkenvinduet. En sund plante rækker til en måneds bagning af dette brød, og din udgift til basilikum falder til næsten ingenting.*

Hvis det går galt

- **Fedtet, tæt krumme:** tomaterne var ikke afdryppede. Dup dem tørre.
- **Basilikummen blev sort inde i brødet:** det er almindelig iltning, og den smager stadig skønt. Vil du have grønnere stykker, så tilsæt basilikumbladene hele, og lad foldningerne rive dem i stykker.
- **Brødet er for salt:** nogle tomater i olie er salte. Sænk saltmængden til 9 g.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 22 · Chokolade og kirsebær

Brødet, der fik en stamkunde til at fælde en lille tåre. På den gode måde.

Opskrift 22 · Chokolade og kirsebær

Derfor køber folk det: en krumme med fyldig kakaosmag, syrlige kirsebær og smeltende chokolade. Det er dessert, morgenmad og en gave i ét brød.

- **Kategori & pris:** Specialbrød i luksusklassen · 100 kr.
- **Giver:** ét rundt brød
- **Sværhedsgrad:** Middel. Kakao ændrer dejens konsistens.
- **Tidsplan:** læg kirsebærrene i blød fredag kl. 15.30 → rør dejen sammen kl. 16 → bag lørdag kl. 7

Ingredienser

- 500 g hvedemel (manitoba) (ca. 9,5 dl)
- 25 g usødet kakaopulver (0,5 dl)
- 370 g vand (4 dl) – 20 g ekstra til kakaoen
- 100 g aktiv surdej
- 10 g salt (1¾ tsk)
- 20 g honning (1 spsk)
- 100 g tørrede kirsebær (1,5 dl)
- 100 g mørke chokoladeknapper (godt 1 dl)

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Kakao suger vand. Tilsæt ca. 20 g ekstra vand for hver 25 g kakao, ellers bliver dejen fast, og brødet får en tæt krumme. Pisk kakaoen sammen med melet, så du undgår tørre lommer.

Læg den tørrede frugt i blød: dæk kirsebærrene med lunt vand i 20–30 minutter, lad dem dryppe af, og dup dem tørre. Tørret frugt trækker vand ud af dejen; opblødt frugt forbliver saftig og holder krummen blød.

Fremgangsmåde

1. Giv Dolly morgenfodringen.
2. Pisk mel og kakao sammen. Bland med 350 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. Første omgang stræk og fold.

5. Laminér under 2. folderunde: stræk dejen tyndt ud, fordel de udblødte kirsebær og chokoladeknapperne (direkte fra køleskabet, så de ikke tværes ud), fold dejen som et brev, og rul den sammen.

6. Fold dejen ind under sig selv i 3. og 4. folderunde. Dej med kakao hæver lidt langsommere: den første hævning kan tage 30–60 minutter længere (trin 4). Gå efter en volumenstigning på 50–75 %, ikke efter uret.

7. Trin 5–7 i grundbrødet.

8. Drys med mel, før du snitter, så snittene ses tydeligt mod den mørke skorpe. Et enkelt dybt snit eller et hjerte ser flot ud her.

9. Bag som i trin 8, men skru ned til 220 °C, når du bager uden låg: kakao og honning giver hurtigere farve. Du kan ikke vurdere ud fra farven, om brødet er færdigbagt, så brug termometeret: 96 °C.

10. Lad brødet køle af i 2 hele timer. Den smeltede chokolade skal nå at stivne.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Basis til grundbrødet (mel, salt, fodring af surdejen)	1 brød	9,37 kr.
Kakaopulver	25 g	2,95 kr.
Tørrede kirsebær	100 g	17,74 kr.
Chokoladeknapper	100 g	7,36 kr.
Honning	20 g	1,74 kr.
Ingredienser i alt		39,17 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		100 kr.
Du beholder		58,92 kr.

Sådan sælger du det

- **Hvem køber det:** dem, der skal give en gave, chokoladeelskere, kunder, der bestiller til valentinsdag og mors dag, og den faste kunde, der »egentlig ikke kan lide surdejsbrød«.
- **Tekst til brødmenuen, klar til at kopiere:** Surdejsbrød med chokolade og kirsebær: et mørkt kakaobrød fyldt med syrlige kirsebær og lommer af smeltet mørk chokolade. Let sødt og svært at holde fingrene fra.

- **Bedste dag eller sæson:** februar og måneder med mange gaveanledninger; det sælger også som en særlig fredagsfristelse til at »forkæle dig selv«.

> *Sarahs tip: Foreslå at servere det ristet med saltet smør. Det er det brød, folk køber to af: ét til at spise derhjemme og ét til at give væk.*

Hvis det går galt

- Tæt, tung krumme: for lidt vand til kakaoen eller for kort førstehævning. Tilsæt de 20 g, og vent på, at dejen hæver.
- **Chokoladen er smurt ud i grå striber: chokoladeknapperne var varme. Køl dem ned først.**
- **Brændt bund:** sæt en bageplade på rillen under støbejernsgryden, når du bager uden låg.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 23 · Dobbelt chokolade

Ja, det er brød. Ja, børnene tror, det er kage.

Opskrift 23 · Dobbelt chokolade

Derfor køber folk det: et chokoladebrød med chokolade indeni. Det er det brød på mit bord, der bliver fotograferet mest.

- **Kategori og pris:** Eksklusiv specialitet · 100 kr. **Giver:** ét rundt brød
-
- **Sværhedsgrad: Middel**
- **Tidsplan:** samme som for grundbrødet, med lidt længere førstehævning

Ingredienser

- 500 g hvedemel (manitoba) (ca. 9,5 dl)
- 40 g usødet kakaopulver (knap 1 dl)
- 380 g vand (4 dl) – 30 g ekstra til kakaoen
- 100 g aktiv surdej
- 10 g salt (1¾ tsk)
- 30 g honning (1½ spsk)
- 150 g mørke chokoladeknapper (knap 2,5 dl), afkølede
- Valgfrit: 1 tsk vanilje, 1 tsk opløseligt espressopulver (giver en dybere chokoladesmag)

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Mere kakao kræver mere vand: her får 40 g kakao 30 g ekstra vand. Dejen vil stadig føles fastere end dejen til grundbrødet, mere som modellervoks end budding. Sådan skal det være. Honning holder krummen blød og afbalancerer bitterheden.

Fremgangsmåde

1. Giv Dolly morgenfodringen.
2. Pisk mel, kakao og espresso sammen. Bland med 350 g vand, honning og vanilje. Lad dejen hvile i 30 minutter til autolyse (grundbrødet, trin 1).
3. Tilsæt surdejen og derefter saltet sammen med de resterende 30 g vand (grundbrødet, trin 2).
4. Første omgang stræk og fold.
5. **Laminér under 2. folderunde:** stræk dejen ud, fordel de kolde chokoladeknapper over den, fold den som et brev, og rul den sammen.
6. Lav 3. og 4. omgang som løftefoldninger. Førstehævning (trin 4): regn med 5–7 timer ved 25 °C.

7. Trin 5–7 i grundbrødet.

8. Drys rigeligt med mel, og snit et dybt kors eller et bladmønster. Det hvide mel på den mørke skorpe gør brødet så smukt.

9. Bag i 20 minutter med låg ved 245 °C og derefter i 20 minutter uden låg ved 220 °C. Tjek, at kernetemperaturen er 96 °C.

10. Lad brødet køle af i 2 timer.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Basis til grundbrødet (mel, salt, fodring af surdejen)	1 brød	9,37 kr.
Kakaopulver	40 g	4,75 kr.
Chokoladeknapper	150 g	11,05 kr.
Honning	30 g	2,68 kr.
Ingredienser i alt		27,85 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		100 kr.
Du beholder		70,23 kr.

Sådan sælger du det

- **Hvem køber det:** børnefamilier, kunder, der bestiller til fødselsdage eller som gave til lærere, og alle, der elsker arme riddere.
- **Tekst til brødmenuen, klar til at kopiere:** Surdejsbrød med dobbelt chokolade: fyldig kakaokrumme, lommer af mørk chokolade og en let sødme. Dit livs bedste arme riddere.
- **Bedste dag eller sæson:** vinterweekender, valentinsdag og lidt godt til skolestart. Sælg det som en særlig variant »kun i denne uge«, så det bliver ved med at være spændende.

> *Sarahs tip: Tryk »Prøv det som arme riddere« på mærket på posen. Den ene linje gjorde dette brød til en fast bestilling hos tre af mine familiekunder.*

Hvis det går galt

- **Tæt og lavt:** førstehævningen var for kort. Kakaodej hæver langsomt; giv den tid. **Tør krumme:** tilsæt
- 10–20 g mere vand næste gang, og sørg for at bruge usødet kakaopulver, enten almindeligt eller alkaliseret, ikke en blanding til varm kakao.
- **Skorpen smager brændt:** det skyldes honningen. Hold temperaturen på 220 °C, når du bager uden låg.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 24 · Citron og blåbær

Lilla hvirvler og citronskal. Forårets favorit på min trappe.

Opskrift 24 · Citron og blåbær

Derfor køber folk det: friskt, frugtigt og en smule sødt. Det er det brød, folk køber til brunch på mors dag og til sommerens morgenmåltider.

- **Kategori og pris:** Specialitet · 95 kr.
- **Giver:** ét rundt eller ovalt brød
- **Sværhedsgrad:** Middel. Bærrene skal behandles forsigtigt.
- **Tidsplan:** samme som for grundbrødet

Ingredienser

- Dej til grundbrødet: 500 g hvedemel (manitoba) (ca. 9,5 dl), 340 g vand (knap 3,5 dl) – 10 g mindre, fordi bærrene afgiver saft – 100 g aktiv surdej, 10 g salt (1¾ tsk), 30 g honning (1½
- spsk), tilsat sammen med vandet
- Revet skal af 2 citroner (tilsæt 1 spsk af saften til vandet)
- 120 g frosne blåbær (2 dl), som holdes frosne til sidste øjeblik
- 1 spsk mel til at vende bærrene i

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Citronskallen tilsættes, når dejen blandes. Blåbærrene tilsættes **frosne** ved 2. omgang foldninger, vendt i en skefuld mel, så de forbliver hele. Frosne bær holder formen; optøede bær brister og farver hele dejen lilla.

Fremgangsmåde

1. Giv Dolly morgenfodringen.

2. Bland mel, vand, honning, citronskal og citronsaft. Lad dejen hvile i 30 minutter til autolyse (grundbrødet, trin 1).

3. Tilsæt surdejen og derefter saltet (trin 2). Første omgang stræk og fold (trin 3).

4. Laminér under 2. folderunde: stræk dejen tyndt ud. Tag bærrene fra fryseren, vend dem i melet, og fordel dem over dejen. Fold dejen som et brev, og rul den forsigtigt sammen.

5. Fold dejen meget forsigtigt ind under sig selv i 3. og 4. folderunde: løft den, og fold enderne ind under den uden at klemme.

6. Trin 4–7 i grundbrødet. Et par lilla striber er en del af charmen.

7. Lav ét langt snit. Bag som i trin 8 med 230 °C, når låget er taget af, og tjek, at kernetemperaturen er 96 °C.

8. Lad brødet køle af i 2 timer. Bærsaften sætter sig, mens brødet køler af.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Basis til grundbrødet (mel, salt, fodring af surdejen)	1 brød	9,37 kr.
Frosne blåbær	120 g	7,10 kr.
Citroner	2	9,37 kr.
Honning	30 g	2,68 kr.
Ingredienser i alt		28,52 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		95 kr.
Du beholder		62,87 kr.

Sådan sælger du det

- **Hvem køber det:** dem, der inviterer til brunch, mødre, der køber til andre mødre, og dem, der elsker ristet brød med frugt.
- **Tekst til brødmenuen, klar til at kopiere:** Surdejsbrød med citron og blåbær: frisk citronskal og saftige blåbær i en blød, let sød krumme. Forår i et brød.
- **Bedste dag eller sæson:** forår og tidlig sommer, weekenden omkring mors dag og påskens brunchborde (det behøver ikke et højtidstema, det passer bare ind).

> *Sarahs tip: Tilbyd et lille glas citroncreme eller honningsmør som tilkøb til 25 kr. sammen med dette brød. Brunchelskere siger ja næsten hver gang.*

Hvis det går galt

- **Hele dejen blev lilla:** bærrene var optøede, eller dejen blev foldet for hårdt. Hold bærrene frosne, og fold forsigtigt.
- **Våde lommer omkring bærrene:** lad brødet køle af i hele 2 timer, og vend bærrene i mel.
- **For lidt citronsmag:** brug kun skal, aldrig mere saft. Tilsæt revet skal fra en tredje citron.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 25 · Cheddar og purløg

Små hulrum med smeltet ost og grønne purløgsstrå. Himmelsk til varme ostesandwicher.

Opskrift 25 · Cheddar og purløg

Derfor køber folk det: ostebrød er det nemmeste i verden at sælge, og frisk purløg får det til at se hjemmelavet ud og smage hjemmelavet på den bedste måde.

- **Kategori & pris:** Specialbrød · 95 kr.
- **Giver:** ét rundt eller ovalt brød
- **Sværhedsgrad: Nem**
- **Tidsplan:** den samme som for grundbrødet

Ingredienser

- Dej til grundbrødet: 500 g hvedemel (manitoba) (ca. 9,5 dl), 350 g vand (3,5 dl), 100 g aktiv surdej, 10 g salt (1¾ tsk)
- 120 g lagret cheddar (ca. 2,5 dl i tern), skåret i tern på ca. 1 cm (8 mm) og afkølet; 10 g frisk
- purløg (ca. et halvt bundt), fintklippet

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Ost og purløg tilsættes ved 2. omgang foldninger.

Tern eller revet ost, én gang til: tern er bedst inde i brødet. Hver tern smelter til sit eget lille hulrum, og krummen forbliver åben og luftig. Revet cheddar forsvinder ind i dejen, gør den fedtet og tæt og kan efterlade klæge striber. Hvis du elsker en osteskorpe, så tryk en lille håndfuld revet cheddar fast på toppen, men først i de sidste 10 minutter af bagetiden.

Brug lagret eller ekstra lagret cheddar: mild cheddar drukner i surdejsbrødets syrlighed.

Fremgangsmåde

1. Giv Dolly morgenfodringen, og følg derefter trin 1–2 i grundbrødet. Klip purløget ned i vandet, hvis du vil have det jævnt fordelt i krummen, eller gem det til lamineringen for at få klare grønne striber.
2. Første omgang stræk og fold.
3. **Laminér under 2. folderunde:** stræk dejen tyndt ud på en fugtig bordplade, og fordel de kolde cheddartern og purløget over den. Fold dejen som et brev, og rul den sammen.
4. Lav 3. og 4. omgang som forsigtige løftefoldninger.

5. Trin 4–7 i grundbrødet. Skub eventuelle ostetern, der stikker ud, ind i dejen under formningen; cheddar, der ligger frit, brænder på.

6. Lav ét langt snit. Valgfrit: drys 15 g revet cheddar langs det åbne snit 10 minutter før slutningen af bagetiden.

7. Bag som i trin 8. Tjek, at kernetemperaturen er 96–99 °C.

8. Lad brødet køle af i 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.
Lagret cheddar	120 g	8,84 kr.
Frisk purløg	½ bundt	6,70 kr.
Ingredienser i alt		24,91 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		95 kr.
Du beholder		66,48 kr.

Sådan sælger du det

- **Hvem køber det:** børnefamilier, folk, der elsker suppe og sandwich, og alle, der allerede køber dit brød med jalapeño og cheddar og gerne vil have en mildere udgave.
- **Menutekst, du kan kopiere:** Surdejsbrød med cheddar og purløg: små lommer med lagret cheddar og frisk purløg i hver skive. Skabt til ostetoast og tomatsuppe.
- **Bedste dag/sæson:** efterår og vinter, kampdage og ugerne omkring skolestart.

> *Sarahs tip: Skift mellem dette brød og brødet med jalapeño og cheddar fra uge til uge. Osteelskere vil købe begge, og børnene får den milde udgave.*

Hvis det går galt

- **Fedtet bund:** osten er løbet ud gennem bunden. Hold samlingen godt lukket og osteternene inde i dejen.

- Klæg krumme omkring osten: ternene var for store, eller brødet blev skåret for tidligt. Skær tern på 1 cm, og
- vent 2 timer. Purløget har mistet farven: tilsæt det først ved lamineringen, så det bevarer en grønnere farve.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 26 · Figner og valnødder

Mit brød til ostebordet. Skåret i tynde skiver forsvinder det hurtigt.

Opskrift 26 · Figner og valnødder

Hvorfor folk køber det: det er brødet fra bagercaféen, som folk betaler 105 kr. for inde i byen, og det får ethvert ostebord til at se eksklusivt ud.

- **Kategori og pris:** Specialitet i luksusklassen · 100 kr.
- **Giver:** ét ovalt brød (den bedste form til tynde skiver)
- **Sværhedsgrad: Middel**
- **Tidsplan:** læg fignerne i blød fredag kl. 15.30 → bland dejen kl. 16 → bag lørdag kl. 7

Ingredienser

- Dej til grundbrødet: 450 g hvedemel (manitoba) + 50 g fuldkornshvedemel (ca. 9,5 dl i alt), 350 g vand (3,5 dl), 100 g aktiv surdej, 10 g salt (1¾ tsk)
- 20 g honning (1 spsk), tilsættes sammen med vandet
- 100 g tørrede figner (ca. 1,5 dl), uden stilke og skåret i kvarte (tørrede figner koster ca. 120
- kr./kg); 80 g valnødder (2 dl), let ristede og brækket i grove stykker

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Lidt fuldkornshvedemel giver nøddesmag, og begge slags fyld kræver en hurtig forberedelse.

Læg fignerne i blød: dæk fignerne i kvarte med varmt vand i 20–30 minutter, hæld vandet fra, og dup dem tørre. Tørret frugt stjæler vand fra dejen; udblødt frugt forbliver blød, og krummen holder sig saftig.

Rist valnødderne: 8 minutter ved 175 °C. Lad dem køle helt af. Ristningen fjerner bitterhed og holder dem sprøde.

Fremgangsmåde

1. Giv Dolly morgenfodringen.
2. Bland begge slags mel, vand og honning. Lad dejen hvile i 30 minutter til autolyse (grundbrødet, trin 1).
3. Tilsæt surdejen og derefter saltet (trin 2). Første omgang stræk og fold (trin 3).
4. **Laminér under 2. folderunde:** stræk dejen tyndt ud, og fordel fignerne og valnødderne jævnt helt ud til kanterne. Fold dejen som et brev, og rul den sammen.
5. Fold dejen ind under sig selv i 3. og 4. folderunde. Frugt og nødder gør dejen lidt tungere; lad den første hævning fortsætte, til dejen er vokset hele 50–75 %.

6. Følg trin 5–7 i grundbrødet, og form et ovalt brød.

7. Lav ét langt snit i en vinkel på 30° for at få et stort øre.

8. Bag som i trin 8. Honning og figner giver skorpen en mørkere farve: bag ved 230 °C, når låget er taget af støbejernsgryden, og sæt en bageplade ind under gryden, hvis skorpen bliver brun for tidligt.

9. Lad brødet køle af i 2 timer.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Basis til grundbrødet (mel, salt, fodring af surdejen)	1 brød	9,37 kr.
Tørrede figner	100 g	11,78 kr.
Valnødder	80 g	10,65 kr.
Honning	20 g	1,74 kr.
Ingredienser i alt		33,54 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		100 kr.
Du beholder		64,54 kr.

Sådan sælger du det

- **Hvem køber det:** folk, der elsker vin og ost, dem, der køber værtindegaver, og den faste kunde, der altid spørger »hvad er nyt?«
- **Menutekst, du kan kopiere:** Surdejsbrød med figner og valnødder: honningsøde figner og ristede valnødder i et brød med nøddesmag og sprød skorpe. Skær det i tynde skiver til ostebordet.
- **Bedste dag/sæson:** efterår og vinter, sammenkomster og gaver. Skriv på etiketten, at det passer godt til et stykke brie.

> *Sarahs tip: Sælg det skiveskåret i en gennemsigtig pose for 6,50 kr. ekstra. Kunder, der køber til ostebordet, elsker at slippe for at skære et brød med sprød skorpe foran gæsterne.*

Hvis det går galt

- **Lillagrå krumme omkring valnødderne:** det skyldes naturlig garvesyre fra valnøddernes skind. Ristning mindsker det; brødet smager godt uanset hvad.
- **Tør, tæt krumme:** fignerne blev ikke lagt i blød. Læg dem i blød.
- **For sødt til ost:** udelad honningen; fignerne giver rigeligt med sødme.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 27 · Kalamataoliven og feta

Salt, med smag af saltlage og Middelhavet. Olivenelskere opsøger mig for dette brød.

Opskrift 27 · Kalamataoliven og feta

Hvorfor folk køber det: oliven og feta i et brød med sprød skorpe smager af ferie, og det er et brød, man ikke finder i supermarkedet.

- **Kategori og pris:** Specialitet i luksusklassen · 100 kr.
- **Giver:** ét rundt eller ovalt brød
- **Sværhedsgrad: Nem**
- **Tidsplan:** den samme som for grundbrødet

Ingredienser

- Dej til grundbrødet: 500 g hvedemel (manitoba) (ca. 9,5 dl), 350 g vand (3,5 dl), 100 g aktiv surdej, **9 g salt** (1½ tsk – oliven og feta er salte)
- 100 g kalamataoliven uden sten (ca. 2 dl), halverede og duppet helt tørre; 80 g feta (ca. 1
- dl), i tern på 1,5 cm (12 mm), afkølet (feta koster ca. 100 kr./kg); 1 tsk tørret oregano
-

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Lidt mindre salt og to slags salt fyld i 2. omgang foldninger. Dup olivenerne tørre med køkkenrulle: saltlage på overfladen svækker dejen. Brug feta i en blok, og skær den selv i tern; smuldret feta smelter ind i dejen og gør den våd.

Fremgangsmåde

1. Giv Dolly morgenfodringen, og følg derefter trin 1–2 i grundbrødet, men brug 9 g salt og tilsæt oreganoen sammen med melet.
2. Første omgang stræk og fold.
3. **Laminér under 2. folderunde:** stræk dejen tyndt ud, og fordel oliven og fetatern over den. Fold dejen som et brev, og rul den sammen.
4. Fold dejen forsigtigt ind under sig selv i 3. og 4. folderunde. Feta er blød: løft dejen, og fold enderne ind under den uden at trykke.
5. Trin 4–7 i grundbrødet.
6. Snit en enkel firkant, eller lav ét snit.
7. Bag brødet, og lad det køle af som i trin 8–9 i opskriften på grundbrødet.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Basis til grundbrødet (mel, salt, fodring af surdejen)	1 brød	9,37 kr.
Kalamataoliven	100 g	11,78 kr.
Feta	80 g	8,24 kr.
Tørret oregano	1 tsk	0,33 kr.
Ingredienser i alt		29,73 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		100 kr.
Du beholder		68,36 kr.

Sådan sælger du det

- **Hvem køber det:** olivenelskere, folk, der spiser middelhavskost, og alle, der bestiller en mezzeanretning.
- **Menutekst, du kan kopiere:** Surdejsbrød med kalamataoliven og feta: kalamataoliven med smag af saltlage og cremet feta med et strejf af oregano. Dyp det i olivenolie, og du er i Grækenland.
- **Bedste dag/sæson:** forår og sommer, middage på terrassen og salatsæsonen.

> *Sarahs tip: Dem, der køber dit brød med rosmarin og oliven, bliver dine første kunder til dette brød. Skriv til dem i den uge, du lancerer det: »Du er jo glad for oliven …« De tilføjer det næsten altid til bestillingen.*

Hvis det går galt

- **Våde striber:** oliven eller feta blev ikke tørret. Dup dem helt tørre.
- For salt: brug kun 8 g salt, eller skyl olivenerne, før du dupper dem tørre.
- **Lilla dej:** olivenerne blev foldet for hårdt ind. Fold dem ind ved laminering, og lav derefter forsigtige løftefoldninger.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 28 · Gyldent kernebrød med gurkemeje

Solgul krumme, sprøde kerner. Vennerne, der går op i sund kost, elsker det.

Opskrift 28 · Gyldent kernebrød med gurkemeje

Hvorfor folk køber det: en gylden krumme og en sprød kerneskorpe ser indbydende ud og giver en fornemmelse af sundhed. De sundhedsbevidste køber det hver uge.

- **Kategori og pris:** Specialitet · 85 kr.
- **Giver:** ét rundt brød
- **Sværhedsgrad:** Let. Ét ekstra trin: iblødsætning af kerner.
- **Tidsplan:** læg kernerne i blød fredag kl. 8, samtidig med at du fodrer Dolly om morgenen → bland dejen kl. 16 → bag lørdag kl. 7

Ingredienser

- Dej til grundbrødet: 450 g hvedemel (manitoba) + 50 g fuldkornshvedemel (ca. 9,5 dl i alt), 350 g vand (3,5 dl), 100 g aktiv surdej, 10 g salt (1¾ tsk)
- 20 g honning (1 spsk)
- 2 tsk stødt gurkemeje + en knivspids sort peber (fremhæver gurkemejens farve og smag)
  Iblødsatte kerner: 60 g kerneblanding (solsikkekerner, græskarkerner, hørfrø og sesamfrø)
- + 60 g kogende vand; 20 g kerneblanding til skorpen
-

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Gurkemejen tilsættes sammen med melet for at give den gyldne farve. Kernerne lægges først i blød: tørre kerner suger vand fra dejen og gør krummen tør. Iblødsatte kerner holder sig fyldige, og krummen forbliver blød. De iblødsatte kerner tilsættes under 2. omgang foldninger.

Fremgangsmåde

1. Hæld det kogende vand over 60 g frø fredag morgen, dæk til, og lad blandingen stå på køkkenbordet. Giv Dolly morgenfodringen.

2. Pisk meltyperne, gurkemejen og peberet sammen. Bland med vand og honning. Lad dejen hvile i 30 minutter til autolyse (grundbrødet, trin 1).

3. Tilsæt surdejen og derefter saltet (trin 2). Første omgang stræk og fold (trin 3).

4. 2. folderunde: fordel de udblødte frø over dejen, og fold dem ind med en almindelig omgang stræk og fold. Dejen vil føles våd i et minut; ved 3. folderunde er den blevet fastere.

5. Lav 3. og 4. omgang, og følg derefter trin 4–6 i grundbrødet.

6. Skorpe med frø: rul oversiden af det formede brød hen over et fugtigt viskestykke og derefter i de 20 g tørre frø. Læg brødet med frøsiden nedad i hævekurven.

7. Koldhævning (trin 7). Snit et kors.

8. Bag som i trin 8.

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Basis til grundbrødet (mel, salt, fodring af surdejen)	1 brød	9,37 kr.
Frøblanding	80 g	7,10 kr.
Gurkemeje og sort peber	2 tsk	0,67 kr.
Honning	20 g	1,74 kr.
Ingredienser i alt		18,88 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		85 kr.
Du beholder		65,81 kr.

Sådan sælger du det

- **Hvem køber det:** vennerne fra yogaholdet, dem, der går op i velvære og en sund tarm, og naboen, der køber kombucha i kassevis.
- **Menutekst, du kan kopiere:** Gyldent surdejsbrød med kerner og gurkemeje: gylden krumme med gurkemeje, solsikkekerner, græskarkerner, hørfrø og sesamfrø både indeni og udenpå. Naturligt fermenteret og dejligt sundt.
- **Bedste dag/sæson:** januar (de sundhedsbevidste med nytårsforsætter) og foråret.

> *Sarahs tip: Brug handsker, eller vask hænder lige efter, at du har arbejdet med gurkemejedejen, og brug et viskestykke kun til det. Gurkemeje elsker at sætte sine solgule spor på alting.*

Hvis det går galt

- **Tør krumme:** kernerne blev ikke lagt i blød. Læg dem altid i blød.

- Bitter smag eller jordsmag: for meget gurkemeje. Hold dig til 2 tsk. Brændte kerner på
- skorpen: sænk temperaturen til 220 °C, når låget er taget af.



SURDEJSFORMLEN

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

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

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

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.



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.



SURDEJSFORMLEN

Opskrift 31 · Pakke med surdejspizzadej

Fire dejkugler, et kort med vejledning, og fredagens pizzaaften er klaret.

Opskrift 31 · Pakke med surdejspizzadej

Derfor køber folk det: familier elsker en aften med hjemmelavet pizza, men ingen har lyst til at lave dejen. Du sælger dem den svære del, og de får æren.

- **Kategori og pris:** Pakke · 80 kr. for 4 dejkugler (hver giver en pizza på 25,5–30,5 cm)
  Giver: 4 kugler a 250 g
- **Sværhedsgrad:** Let. Du skal hverken forme, snitte eller bage.
- **Tidsplan:** rør dejen sammen torsdag kl. 16 → dejkuglerne i køleskabet torsdag aften →
- koldhæv i 24–72 timer → afhentning lørdag, bagning lørdag eller søndag

Ingredienser

- 560 g hvedemel (manitoba) (ca. 11 dl)
- 380 g vand (4 dl) – 68 %, nem at strække ud derhjemme
- 100 g aktiv surdej (knap 1 dl)
- 14 g salt (2½ tsk)
- 15 ml olivenolie (1 spsk) plus lidt til at smøre poserne med
- Semulje eller ekstra mel til at drysse med

Hvad er anderledes end i grundbrødet

Lidt mere mel og salt, en smule olivenolie, en kortere førstehævning og så **kugler i stedet for et brød og en lang koldhævning**. Den lange tid på køl giver surdejspizzaen en smagfuld skorpe med små blærer og gør det nemt for dine kunder at få bagningen til at passe ind: dejen holder sig 3 dage i deres køleskab.

Fremgangsmåde

1. Fodr Dolly om morgenen, og følg derefter trin 1–2 i grundbrødet (tilsæt olivenolien sammen med saltet).
2. Lav 3 omgange stræk og fold med 30 minutters mellemrum.
3. Lad dejen hæve første gang, men kun til den er vokset 30–50 % (ca. 3–4 timer ved 25 °C). Pizzadej skal hæve mindre, før den formes til kugler.
4. **Form kugler:** del dejen i 4 stykker på 250 g. Form hvert stykke til en spændt kugle ved at trække kanterne ind under dejen.
5. Smør 4 lynlåsposer på ca. 1 liter eller 4 runde plastbøtter let med olie. Læg én kugle i hver, og luk godt til.

6. **Koldhæv:** sæt dejen direkte i køleskabet i 24–72 timer. Rør dejen sammen torsdag, så den er bedst, når kunderne henter den lørdag.

7. Sæt en etiket på hver pose med sidste bagedato (3 dage efter afhentning).

Kortet med bagevejledning til hjemmebagning (print det, og læg det i posen)

1. Tag dejen ud af køleskabet 2 timer før bagning. Lad den blive i posen.

2. Forvarm ovnen i 45 minutter ved den højeste temperatur, 260–290 °C, med en pizzasten, et bagestål eller en omvendt bageplade i ovnen.

3. Drys mel på køkkenbordet, og tryk dejkuglen flad fra midten og ud, så der er en tyk kant. Stræk dejen over knoerne til en diameter på 25,5–30,5 cm.

4. Hold igen med fyldet: sovs, ost og andet fyld. Lidt er bedst.

5. Bag i 7–10 minutter, til kanten er hævet op og har brune pletter.

6. Lad pizzaen hvile i 2 minutter, skær den ud, og markér mig på dit billede!

Omkostninger og pris

Ingrediens	Mængde	kr.
Basis til grundbrødet (mel, salt, fodring af surdejen)	1 portion	9,37 kr.
Ekstra hvedemel (manitoba) og salt	60 g + 4 g	0,47 kr.
Olivenolie	15 ml	1,00 kr.
Semulje til at drysse med	1 spsk	0,33 kr.
Ingredienser i alt		11,18 kr.
Emballage		2,34 kr.
Sælges for		80 kr.
Du beholder		66,82 kr.

Sådan sælger du det

- **Hvem køber den:** familier med børn, par, der holder kæresteaften hjemme om fredagen, og teenagere, der har venner til overnatning.
- **Menutekst til at kopiere:** Pizzadejspakke med surdej: 4 koldhævede dejkugler, klar til at strække ud, samt et kort med bagevejledning til hjemmebagning. Pizzaaften på den nemme måde.

- **Bedste dag/sæson:** hele året; bedst til afhentning om lørdagen med beskeden »bag i aften«. Pizza på grillen er meget populært om sommeren.

Gør det til en pakke: tilbyd en udvidet pakke til 120 kr. med et glas af din yndlingsmarinarasauce og en lille pose revet mozzarella. Endnu bedre: Sælg en samlet pakke: »Pizzaaften + et brød med hvidløg og parmesan« til 160 kr.

> *Sarahs tip: Pizzadej er det nemmeste på din bagedag. Den kommer aldrig i din ovn, så den giver ren ekstra indtjening på en travl lørdag.*

Hvis det går galt

- **Dejen revner, når den strækkes:** den er for kold. Kunderne skal lade den stå på køkkenbordet i hele 2 timer.
- **Posen er pustet op som en ballon:** dejen har hævet for meget, før den kom i køleskabet. Lad kun dejen vokse 30 % under den første hævning.
- **Flad og bleg skorpe derhjemme:** ovnen var ikke varm nok. Skriv »forvarm i 45 minutter« med fed skrift på kortet.



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 i stedet for sprøde:** de er for tykke eller har bagt for kort tid. Rul tyndere ud, og brug tricket med
- den slukkede ovn. **Brændte kanter, blød midte:** rul dejen jævnt ud, og tag kantstykkerne ud tidligere.
- **Bløde efter en dag:** de blev pakket, mens de var varme. Lad dem køle helt af først.

Sådan skifter du mellem opskrifterne

Her er hemmeligheden, der holder min bestillingsliste til fredag fuld: **tre slags brød om ugen, aldrig de samme tre to gange i træk og ét nyt specialbrød hver uge. Dit klassiske runde landbrød er** det faste indslag hver eneste uge, for de faste kunder vil gerne have »det sædvanlige«. De to andre pladser skifter, så der altid er noget at glæde sig til.

Begræns hver uge til én klassiker, ét enkelt brød eller endnu en klassiker og ét specialbrød. Det er nemt at bage i portioner på 4, og det gør dine melbestillinger forudsigelige.

Menuen for 4 uger

Uge	Fast brød (75 kr.)	Skiftende hverdagsbrød	Ugens specialbrød	Tilkøb
1	Klassisk rundt landbrød	Blødt sandwichbrød (60 kr.)	Hvidløg og parmesan (95 kr.)	Kiks med overskudssurdej (55 kr.)
2	Klassisk rundt landbrød	Fuldkornshvedebrød med frø (80 kr.)	Tranebær og valnødder (95 kr.)	Pizzadejspakke (80 kr.)
3	Klassisk rundt landbrød	Havrebrød med honning (75 kr.)	Focaccia med rosmarin og havsalt (95 kr.)	Kiks med overskudssurdej (55 kr.)
4	Klassisk rundt landbrød	Sandwichbrød med honning og fuldkornshvede (60 kr.)	Chokolade og kirsebær (100 kr.)	Pizzadejspakke (80 kr.)

Begynd så forfra med nye specialbrød på de samme pladser: cheddar og purløg i uge 1, figen og valnød i uge 2, soltørret tomat og basilikum i uge 3, dobbelt chokolade i uge 4. I løbet af

tre måneder smager dine faste kunder tolv forskellige specialbrød og oplever aldrig, at udvalget gentager sig.

Sådan præsenterer du ét specialbrød om ugen

1. Mandag: læg et billede af krummen op med teksten »Nyt på lørdag« og beskrivelsen fra menuen på én linje.

2. Tirsdag: skriv først til dem på din fredagsliste: »Skal jeg gemme et til dig?« Faste kunder får førsteret; det får dem til at føle sig særlige og fylder din ovn, før du laver et offentligt opslag.

3. Lørdag: bag 4 specialbrød, ikke flere. At få udsolgt er den bedste reklame, du har.

4. Ugen efter: specialbrødet, der hurtigst blev udsolgt, får en fast plads »første lørdag i hver måned«. Dem, der solgte langsomt, lægges på hylden indtil næste sæson.

De mest solgte brød efter årstid

Årstid	Specialbrød i fokus	Også gode valg	Sæsonens tilkøb
Vinter (dec. – feb.)	Dobbelt chokolade	Hvidløg og parmesan, cheddar og purløg, gyldent kernebrød med gurkemeje (velvære i januar)	Pizzadejspakke til hyggelige hjemmeaftener
Forår (marts – maj)	Citron og blåbær	Ristet hvidløg og krydderurter, kalamataoliven og feta, chokolade og kirsebær (gaver til mors dag)	Kiks med overskudssurdej til ture med madkurven
Sommer (juni – aug.)	Focaccia med rosmarin og havsalt	Soltørret tomat og basilikum, rundt brød med bagelkrydderi, kalamataoliven og feta	Pizzadejspakke til pizza på grillen
Efterår (sep. – nov.)	Græskarformet brød med græskarkrydderi (kanel, ingefær, muskatnød og nelliker)	Figen og valnød, tranebær og valnød, cheddar og purløg	Krans af brydebrød med hvidløg og krydderurter til sammenkomster
Festlige weekender (hele året)	Krans af brydebrød med hvidløg og krydderurter	Focaccia, rundt brød med bagelkrydderi	Kiks med overskudssurdej i poser

> *Sarahs tip: Skriv de næste fire ugers udvalg på en huskeseddel på køleskabet. Når en kunde spørger »hvad er der i næste uge?«, har du altid et svar, og et svar er*

> *en forudbestilling.*



SURDEJSFORMLEN

Modul 6 · Sæt den rigtige pris

Det er i dette modul, at en dejlig hobby bliver til en lille forretning, der giver dig en indtægt hver eneste uge. Jeg vil vise dig præcis, hvad ét brød koster mig, hvorfor jeg tager 60 kr., 75 kr. eller 95 kr. og aldrig noget indimellem, og hvad jeg siger, når nogen spørger »hvad koster det?«. Til sidst har du skrevet dine egne pristrin ned i din egen valuta på et ark, du kan sætte på køleskabet.

Her er den gode nyhed, inden vi går i gang: Surdejsbrød er et af de mest givende produkter, du kan lave derhjemme. Ingredienserne er mel, vand og salt. Værdien ligger i dine hænder, din tidsfornemmelse og din lørdag morgen. Folk betaler gerne for det, og de kommer igen hver uge.

Hvad et brød egentlig koster

De fleste nye bagere gætter. De tænker »mel er billigt, så brødet er billigt«. Så tager de enten alt for lidt eller bliver usikre, hver gang de siger en pris. Lad os erstatte gætteriet med et tal.

Regneeksemplet: mit klassiske runde landbrød

Dette er grundbrødet: 500 g hvedemel (manitoba), 350 g vand, 100 g aktiv surdej, 10 g salt. Cirka 900 g (0,9 kg) dej, omkring 725 g, når det er bagt. Her er hver en øre, der går til det.

Udstyr	Mængde	Sådan regnede jeg det ud	Udgift
Hvedemel (manitoba)	500 g (0,5 kg)	8,00 kr./kg × 0,5 kg	4,08 kr.
Foder til surdejen	mel til de 100 g surdej + fodring af Dolly på hverdage	cirka 140 g melblanding, fordelt på ugens brød	1,00 kr.
Salt	10 g	en pakke på 1,36 kg holder i månedsvis	0,07 kr.
Rismel til hævekurven	1 spsk	en pose til 25 kr., cirka 80 brød	0,33 kr.
Bagepapir til at løfte brødet med	1 ark	rulle til 35 kr.	0,54 kr.
Strøm til ovnen	andel af forvarmning + én bagning på 45 min.	fordelt på de 2 brød i den bagning	2,34 kr.
Reserve til »det skæve brød«	cirka 10 %	til det brød, der bliver lidt fladt og ender hos min familie	1,00 kr.
Udgift til ingredienser pr. brød			9,37 kr.

Det er det hele. 9,50 kr. Jeg sælger det brød for 75 kr.

Læg mærke til to poster, som de fleste glemmer: ovnen og reserven. Når du tager dem med, er tallet retvisende. Når du ved, at dit tal er retvisende, siger du din pris med en rolig, glad stemme, og den stemme sælger.

> *Sarahs tip: Køb mel i større poser, så snart du bager 8 eller flere brød om ugen. En stor sæk på 11,3 kg (cirka 75 kr.) får prisen på hvedemel (manitoba) ned på 6,50 kr./kg, og din udgift til mel falder fra 4,00 kr. til cirka 3,50 kr. Samme brød, flere penge i lommen.*

Læg nu emballagen til

Emballage er valgfri, men jeg bruger den, fordi en brødpose med en etiket og lidt snor ligner en gave, og gaver bliver fotograferet og delt.

Emballage	Udgift pr. brød
Brødpose af kraftpapir eller klar plast	1,34 kr.
Trykt etiket	0,54 kr.
Snor eller et klistermærke til lukning	0,47 kr.
Emballage i alt	2,34 kr.

Så det samlede regnestykke for ét klassisk rundt landbrød er:

	Mængde
Udgift til råvarer	9,37 kr.
Emballage	2,34 kr.
Faktisk udgift	11,72 kr.
Sælges til	73,65 kr.
Du beholder	61,93 kr.



Alle udgifter starter her: mel på vægten. Når du vejer, kender du din faktiske udgift.

Formlen på én linje

Udgift til råvarer pr. brød + emballage = faktisk udgift. Prisen bestemmes af prisstigen, aldrig af udgiften.

Udgiften fortæller dig, om et brød er værd at bage. Prisstigen fortæller dig, hvad du skal tage for det. For klassiske brød er et godt mål en pris på mindst **5 gange udgiften til råvarer**. Mit klassiske runde landbrød ligger på næsten 8 gange. Det giver plads til at betale for din tid, din elregning på en varm dag og den pose mel, du en dag kommer til at spilde.

Hver opskrift i Modul 3 har allerede sin egen tabel med »Udgift & pris«, så du aldrig behøver at regne det hele ud fra bunden for opskrifterne på dette kursus. Brug arbejdsarket sidst i dette modul, når du finder på dit eget brød, eller når melet koster noget andet hos dig end hos mig.

Prisstigen med 60 / 75 / 95 kr.

Her er hele det system, jeg bruger til at sætte priser, og det kan stå på et lille kort.

Pristrin	Pris	Hvad hører til her?	Eksempler fra kurset
Enkle	60 kr.	Enkle hverdagsbrød, sandwichbrød og formbrød	Blødt sandwichbrød, fuldkornssandwichbrød med honning, baguetter (2 stk.)
Klassiske	75 kr.	Fritbagte brød, det »rigtige surdejsbrød«, folk forestiller sig	Klassisk rundt landbrød, ovalt landbrød, rustikt lyst brød med rug, brød med honning og havre
Specialbrød	95 kr.	Brød med ekstra ingredienser i dejen	Brød med jalapeño og cheddar, tranebær og valnødder, rosmarin og oliven, citron og blåbær
Eksklusive specialbrød	80 kr.–16	Dyrere ingredienser i dejen eller særlige former	Brød med chokolade og kirsebær 100 kr., brød med figner & valnødder 100 kr., brødkrans med hvidløg og krydderurter 105 kr.

Derfor virker prisstigen

Tre priser gør det nemt at vælge. Når der kun er én pris, vælger folk »ja eller nej«. Når der er tre, vælger de »hvilket brød«. Det er et meget rarere spørgsmål for jer begge.

Den midterste vinder. De fleste vælger den midterste mulighed, når de ser et udvalg. Derfor ligger mit mest solgte brød, det klassiske runde landbrød, lige i midten til 75 kr. Prisen på 60 kr. får den til at virke rimelig, og prisen på 95 kr. får brødet til at føles som et klogt valg.

Specialbrødene løfter hele bestillingen. En fast kunde, der plejer at købe ét klassisk brød, tager også et med jalapeño og cheddar »til weekenden«. Ét ekstra brød til 95 kr. på nogle få bestillinger om ugen bliver hurtigt til noget.

Runde tal er rare. 60, 75 og 95 kr. er nemme at betale med MobilePay, PayPal eller kontant og nemme at huske. Ingen behøver at rode efter mønter ved din hoveddør.

Det passer til de priser, folk allerede kender. I de fleste amerikanske byer koster et surdejsbrød fra et håndværksbageri eller et marked omkring 65–95 kr. Et brød »i surdejsstil« fra supermarkedet koster omkring 35–45 kr., og dine kunder ved, at det ikke er det samme. Du ligger lige dér, hvor rigtigt surdejsbrød hører til, lavet af en nabo og bagt samme morgen.

Sådan ser prisstigen ud på en bagedag

Lørdagens udvalg	Brød	Indtægt
12 klassiske	12 × $11	884 kr.
10 klassiske + 6 specialbrød + 4 enkle	20 brød	1.540 kr.

Tolv klassiske brød én gang om ugen giver cirka **3.300 kr. om måneden** efter udgifter til råvarer (880 kr. × 4,33 uger = 3.800 kr., minus cirka 490 kr. til råvarer). Lad os sige cirka 3.300 kr. om måneden for én formiddag om ugen. Ved tyve brød af forskellige slags bliver det for alvor sjovt.

Hvorfor du aldrig skal bruge »udgift × 2« eller »35 kr., fordi det bare er brød«

Det er de to mest almindelige fejl, jeg ser, når folk sætter priser, og de skyldes venlighed. Du er et rart menneske, og du vil ikke tage for meget fra dine naboer. Lad mig vise dig, hvorfor begge dele går ud over dig og faktisk ikke hjælper nogen.

»Udgift × 2«

Udgift × 2 virker, når du videresælger ting, du har købt. Det virker ikke til ting, du laver i hånden, fordi dine råvarer er billige, og din tid er det egentlige produkt.

- Udgift × 2 for mit klassiske brød = 9,50 kr. × 2 = 20 kr.
- Tolv brød til 20 kr. = 220 kr. for en fredag eftermiddag, en fredag aften med formning og en lørdag formiddag ved ovnen.

Det er ikke en forretning. Det er en donation med mel på. Din pris betaler for din tid og din kunnen, og det sørger prisstigen allerede for.

»35 kr., fordi det bare er brød«

Det er ikke »bare brød«. Det er et naturligt hævet brød, der har taget 24 timer, en surdej, du har holdt i live i ugevis, og en koldhævning, der giver den smag, ingen kan finde i supermarkedet. Når du siger »35 kr.«, fortæller du folk, at det er helt almindeligt, og så behandler de det sådan.

Her er, hvad en pris på 35 kr. betyder for din lørdag:

	Ved 35 kr.	Ved 75 kr.
12 brød	402 kr.	884 kr.
Efter udgifter til råvarer (110 kr.)	288 kr.	770 kr.
Pr. måned (4,33 lørdage)	cirka 1.300 kr.	cirka 3.300 kr.

Samme mel. Samme lørdag. Samme ovn. Mere end det dobbelte resultat. Og her er det, der overraskede mig mest: Kunderne har større tillid til brødet til 75 kr. En rimelig pris siger »det her er godt, og jeg tager det alvorligt«.

> *Sarahs tip: Hvis din indre stemme siger »men hvem vil betale 75 kr.?«, så husk, at de mennesker, der spurgte mig først, var dem, der allerede havde smagt det. Smagen sælger. Prisen skal bare være tydelig.*

Priser i kroner

Din prisstige virker overalt. Det, der ændrer sig, er beløbet, for hvert land har sin egen idé om, at »et godt brød koster cirka så meget«. Nedenfor ser du de typiske prisintervaller for et ægte surdejsbrød på lokale markeder.

Marked	Typisk prisinterval på lokale markeder	En prisstige, der virker
USA	65 kr.–14	60 kr. / $11 / $14
Storbritannien	£5–8	**£5 / £6.50 / £8**
Canada	80–105 kr.	60 kr. / 65 kr. / 75 kr.
Australien	A$12–16	**A$12 / A$14 / A$16**

Det er typiske prisniveauer, ikke faste regler. Priserne i din by kan ligge højere eller lavere. I storbyer og turistbyer ligger de som regel højere, mens de ofte ligger lidt lavere i små byer. Derfor skal du undersøge priserne der, hvor du bor.

Sådan undersøger du de lokale priser på 10 minutter

Sæt en timer. Det går hurtigt.

1. **Minut 1–3:** find de to eller tre nærmeste markeder på nettet, og find brødboderne. Mange lægger deres prisliste eller billeder af menuen op.
2. **Minut 4–6:** søg på din bys navn sammen med »surdej« på Instagram og Facebook Marketplace eller i lokale grupper. Notér, hvad hjemmebagere og mikrobagerier tager for et almindeligt landbrød og for et brød med ost eller frugt.
3. **Minut 7–8:** tjek prisen på surdejsbrød hos et godt bageri eller en café i dit område og i et supermarked med et eksklusivt udvalg.
4. **Minut 9–10:** skriv priserne ned. Sæt prisen på dit klassiske brød i **den øvre del af midterfeltet blandt** de priser, du fandt. Det enkle brød ligger et trin under, specialbrødet et eller to trin over.

Et eksempel fra en læser i Manchester: Hun fandt almindelige landbrød til 40 kr., 50 kr., 60 kr. og 65 kr. Hun lagde sine pristrin på 45 kr. / 60 kr. / 70 kr. og fik udsolgt den første weekend.

Tjek derefter, om du når op på 5 gange råvareudgiften: Divider prisen på dit klassiske brød med din råvareudgift pr. brød (brug arbejdsarket). Hvis resultatet er 5 eller derover, er du rigtig godt stillet.

De to sætninger, du kan sige, når nogen spørger »Hvad koster det?«

Her er det øjeblik, der før fik mig til at rødme. Nogen smager dit brød til en fest eller ser det ved din hoveddør og spørger: »Hvad sælger du dine brød for?«

Du svarer med præcis to sætninger. Første sætning: prisen, og hvad det er. Anden sætning: et nemt næste skridt.

> *»Mit klassiske landbrød koster 75 kr. og er friskbagt lørdag morgen med kun mel, vand og salt. Skal jeg lægge et til side til dig på lørdag?«*

Det er det hele. Hold så op med at tale, og smil. Spørgsmålet til sidst er det vigtigste, fordi det gør nysgerrighed til en bestilling.

Her er nogle varianter til forskellige situationer:

- **Ved skoleporten:** »Jeg bager hver lørdag og tager 75 kr. for det klassiske brød og 95 kr. for dem med ost. Skal jeg skrive dig på til denne uge?«
- **På sms:** »Det klassiske landbrød koster 75 kr., og specialbrød som det med jalapeño og cheddar koster 95 kr. Jeg bager på lørdag, og brødet kan hentes ved hoveddøren ved frokosttid. Vil du have et?«
- **Når nogen spørger til en bestemt smag:** »Brødet med tranebær og valnødder koster 95 kr. og er populært som ristet brød til morgenmad. Jeg kan lægge et til side til dig til lørdag, hvis du har lyst.«
- **Britisk version:** »Mit klassiske surdejsbrød koster 60 kr. og er friskbagt lørdag morgen. Skal jeg lægge et til side til dig i denne uge?«

Sig prisen med samme stemme, som når du siger, hvad klokken er. Roligt, venligt, færdigt.

Svar på »Det er dyrt«

De fleste vil aldrig sige det. Nogle få vil, ofte lidt for sjov. Det er helt i orden. Det er en almindelig kommentar, og som regel betyder den »fortæl mig, hvorfor det er pengene værd«. Her er nogle venlige, enkle svar. Vælg det, der lyder som dig.

- **Svaret om tiden:** »Det er et brød, der virkelig tager tid. Det tager cirka 24 timer fra start til slut og koldhæver natten over. Det er derfra, smagen kommer.«
- **Svaret om råvarerne:** »Det er kun mel, vand og salt, ingen tilsætningsstoffer. Det holder sig i flere dage, og du får det lækreste ristede brød.«
- **Svaret med en sammenligning:** »Det er omtrent det samme, som bagerierne tager, og mit kommer ud af ovnen få timer, før du henter det.«
- **Svaret med en billigere mulighed:** »Hvis du gerne vil prøve det først, koster sandwichbrødet 60 kr., og det er rigtig godt til børnenes madpakker.«
- **Den venlige afslutning:** »Du skal slet ikke føle dig presset. Hvis du en dag får lyst til et brød, bager jeg hver lørdag.«

Læg mærke til, hvad der mangler: ingen undskyldning, ingen rabat, ingen lang forklaring. Du giver en begrundelse eller tilbyder en billigere mulighed og holder døren åben. Mange af mine bedste faste kunder sagde engang »det er dyrt« og bestilte så tre uger senere, efter at de havde smagt en skive hos en ven.

> *Sarahs tip: Hav et par skiver til smagsprøver i fryseren. Når nogen er nysgerrige, så rist en skive, og giv dem den. Brødet besvarer spørgsmålet om prisen bedre end nogen sætning.*

Pakker og abonnementer

Når nogle få kunder køber hver uge, er det tid til at gøre det til en fast aftale. En pakke eller et abonnement gør »jeg skriver, når jeg vil have et« til »mit brød kommer hver lørdag«. Du kan regne med din indtægt, du ved præcis, hvor meget du skal bage, og du har aldrig brød tilovers.

Brødklubben: 4 brød om måneden, betalt på forhånd

Det er det, jeg allerbedst kan lide ved hele forretningen.

Abonnement i Brødklubben	Det får kunden	Betales den 1.	Pr. brød
Basisklubben	1 almindeligt brød hver lørdag	228 kr.	56,91 kr.
Klassikerklubben	1 klassisk brød hver lørdag	281 kr.	70,30 kr.
Specialklubben	1 specialbrød hver lørdag	362 kr.	90,39 kr.
Familieklubben	2 klassiske brød hver lørdag	562 kr.	70,30 kr.

Sådan fungerer det:

- Kunden betaler for **4 lørdage** den **1. i måneden**. Først betaling, så brød. Den lille besparelse
- (cirka 3,50 kr. pr. brød) er en tak for at betale på forhånd, ikke et tilbud. Det er den eneste rabat, jeg giver, og den tjener sig hjem mange gange, fordi jeg ved, hvor mange brød jeg skal bage.
- **Måneder med 5 lørdage:** Jeg giver medlemmerne besked på forhånd. Den 5. lørdag kan de tilvælge et brød »efter eget valg« til normalpris eller springe over. Nemt.

- **Spring over:** Medlemmerne kan springe én lørdag over om måneden, hvis de giver besked senest onsdag; jeg flytter det brød til næste uge eller næste måned.
- **Skift brød:** Medlemmer af Klassikerklubben kan vælge et hvilket som helst specialbrød mod et tillæg på 20 kr. den uge. Det gør mange af dem.

Alle de færdige beskeder til abonnementer, også den præcise besked, der får en engangskøber til at blive medlem, finder du i den del af kurset, der handler om salg (dine beskeder til abonnementer). Her fastsætter vi bare priserne.

Pakker til enkeltbestillinger

Pakker gør det nemt at bestille mere, uden at du giver rabat:

Pakke	Indhold	Pris
Weekendparret	1 klassisk brød + 1 specialbrød	167 kr.
Kassen til middagsselskabet	1 focaccia + 1 brød med rosmarin og oliven + 1 pose kiks af overskudssurdej	241 kr.
Sandwichugen	2 almindelige sandwichbrød	120 kr.
Pizzaaften	Pizzadejspakke (4 dejkugler) + 1 pose kiks af overskudssurdej	135 kr.

Her lægger du bare priserne fra dine pristrin sammen. Du forærer ikke noget væk; du gør det hurtigere at vælge. En pakke med et godt navn sælger bedre end de samme brød, der står hver for sig.

Hvornår og hvordan du hæver dine priser

At hæve priserne er et tegn på, at det går godt. Det er noget at glæde sig over, ikke noget at være nervøs for.

Hvornår du skal hæve priserne

Hæv dine priser, når **en eller flere** af disse ting gælder:

- Du har haft udsolgt **3 lørdage i træk**, og folk beder om at komme på venteliste. Dit mel er blevet
- dyrere, og prisen på dit klassiske brød er under 5 gange råvareudgiften. Der er gået **12 måneder**,
- siden du sidst ændrede priserne.
- Du skifter til en pænere pose eller en ny serie specialbrød, eller du er begyndt at levere til hoveddøren.

Sådan hæver du priserne

1. **Hæv prisen med 6,50 kr.** i én prisklasse ad gangen. Små skridt føles naturlige.

2. **Fortæl om ændringen 2 uger i forvejen** med en kort, venlig besked.

3. **Sig tak til dine faste kunder.** Medlemmer af brødklubben beholder deres nuværende pris en måned mere.

4. **Ret det hele på én gang:** menuen, prisskiltet, bestillingsformularen og etiketterne, så det virker planlagt og professionelt.

En besked, du kan kopiere:

> *»Hej alle sammen! En kort besked om brødet: Fra lørdag den 15. koster klassiske brød 80 kr. og specialbrød 100 kr. Brød uden fyld koster stadig 60 kr. Medlemmer af Brødklubben beholder deres nuværende pris til og med næste måned som tak. Jeg er så taknemmelig for, at du er en del af mine lørdage. Vi ses ved hoveddøren!«*

Det er det hele. Ingen lang historie om melpriser, ingen undskyldning. De fleste svarer med et hjerte.

Rabatter, du aldrig giver

Klare regler gør alle samtaler nemmere. Her er de rabatter, jeg ganske enkelt ikke giver, og hvad jeg gør i stedet.

Rabat, jeg ikke giver	Hvorfor	Hvad jeg gør i stedet
»Første bestilling« med rabat	Det lærer folk, at din egentlige pris er lavere	Tilbyd en ristet skive som smagsprøve
Prisforhandling (»kan du sælge det for 55 kr.?«)	Det er retfærdigt og enkelt med samme pris for alle	»Sandwichbrødet koster 60 kr., hvis du gerne vil have et mindre brød«
»Vennepris«	Dine venner er dine bedste ambassadører, og de ønsker, at det går dig godt	Giv et brød i fødselsdagsgave – som en gave, ikke som rabat
Køb ét, få ét gratis	Halverer din indtjening på den travleste dag	Brødpakker til de normale priser på pristrappen
Rabat på daggammelt brød	Dit kendetegn er »bagt her til morgen«	Frys de ekstra brød ned til familien, lav croutoner af dem, eller bag præcis det antal, der er bestilt
Samme pris som i supermarkedet	Det er et andet produkt	Smil: »Mit brød er langtidshævet med surdej og bagt få timer før afhentning«

Den eneste rabat i mit bageri er Brødklubbens lille »tak, fordi du betaler på forhånd«. Alt andet følger pristrappen.

> *Sarahs tip: Når du vil være gavmild, så giv mere, ikke mindre. En lille pose kiks af overskudssurdej, som du lægger i en af Brødklubbens poser sidst på måneden, koster dig cirka 4,00 kr. og får folk til at fortælle deres venner om dig.*

Ark til udskrift og udfyldning

Udskriv arkene, eller skriv dem af i en notesbog. Udfyld dem med blyant; priser ændrer sig, og med en blyant er det nemt at rette.

Beregningsark: omkostninger pr. brød

Brug ét ark pr. opskrift. Skriv de beløb, du faktisk har betalt.

Opskrift: _____ Dato: _____

Ingrediens	Pris, jeg betalte	Pakkestørrelse	Mængde pr. brød	Udgift pr. brød
Hvedemel (manitoba)				
Fuldkornshvedemel / andet mel				
Foder til surdejen				
Salt				
Ekstra ingrediens 1				
Ekstra ingrediens 2				
Ekstra ingrediens 3				
Rismel / mel til drys				
Bagepapir				
Andel af ovnens energiforbrug				
Sikkerhedstillæg (10 %)				
Udgift til ingredienser pr. brød				
Emballage (pose, etiket, snor)				
Faktiske omkostninger pr. brød				
Min pris på pristrappen				
Mit overskud pr. brød				
Pris ÷ udgift til ingredienser (sigt efter 5× eller mere på klassiske brød)				

Hurtig beregning: omkostning pr. brød = (den pris, jeg betalte ÷ pakkestørrelse) × mængde pr. brød. Brug samme enheder: kilo med kilo, gram med gram (1 kg = 1.000 g).

Min pristrappe

Pristrin	Mine brød på dette trin	Min pris	Udgift til ingredienser	Faktiske omkostninger	Mit overskud
Uden fyld					
Uden fyld					
Klassisk					
Klassisk					
Klassisk					
Specialbrød					
Specialbrød					
Specialbrød					
Luksus					
Brødpakke					
Brødpakke					
Brødklubben					

Min valuta: _____ Prisinterval, jeg fandt lokalt: _____ Dato for undersøgelsen: _____

Ugens bestillingsliste

Bagedag: _____ Afhentningstidsrum: _____

Navn	Brød	Antal	Betalt	Afhentning
I alt				

Brød, der skal bages: Naturel ___ Klassisk ___ Specialbrød ___ Ekstra til kunder uden forudbestilling ___

Månedlig oversigt over fortjeneste

Måned: _____

Uge	Solgte brød	Indtægt	Råvarer	Emballage	Fortjenest
Uge 1					
Uge 2					
Uge 3					
Uge 4					
Uge 5					
Brødklubben (betalt den 1.)					
I alt for måneden					

Medlemmer af Brødklubben denne måned: ___ Mest solgte brød: _____ Målet for næste måned: _____



Fire poser til Brødklubben, betalt den 1., klar, før salget ved hoveddøren overhovedet åbner.

Din tjekliste til prissætning

- [ ] Jeg har udfyldt beregningsarket Udgift pr. brød for mit klassiske brød

- [ ] Jeg kender mine råvareudgifter og mine samlede udgifter med emballage. Jeg har brugt 10
- [ ] minutter på at undersøge priserne i mit lokalområde og skrevet resultaterne ned. Jeg har
- [ ] skrevet mine pristrin ned: Naturel, Klassisk, Specialbrød, i min valuta. Jeg har øvet mine to
- [ ] sætninger højt (ja, højt)
- [ ] Jeg har valgt ét svar på »det er dyrt«, der lyder som mig. Jeg har fastsat mine priser til
- [ ] Brødklubben
- [ ] Jeg har udskrevet ugens bestillingsliste til på lørdag

Nu har du en pris, du kan sige med et smil. Lad os nu planlægge den lørdag, hvor du gør alle bestillingerne klar.



SURDEJSFORMLEN

Modul 7 · Bagedag om lørdagen

I dette modul falder det hele på plads. Du kender allerede grundbrødet. Nu bager vi 12 eller 20 af dem i en helt almindelig hjemmeovn med udstyr til under 670 kr. og har det hele klar ved hoveddøren inden frokost.

Hemmeligheden er ikke et større køkken. Det er en tidsplan. Når hvert trin har sin faste tid, bliver bagedagen rolig og endda sjov. Jeg sætter en podcast på fredag eftermiddag, børnene hjælper med etiketterne lørdag morgen, og ovnen gør det hårde arbejde.

Overblikket

Bagedagen er faktisk to halve dage:

- **Fredag:** Fodr Dolly om morgenen, rør dejen sammen i portioner om eftermiddagen, fold, form brødene om aftenen, og sæt det hele i køleskabet inden sengetid.
- **Lørdag:** Bag brødene direkte fra køleskabet, to ad gangen, lad dem køle af, pak dem i poser, sæt etiketter på, og gør klar ved hoveddøren.

Koldhævningen natten over er din bedste ven. Den giver smag, gør de formede brød nemme at snitte og lader dig bage efter din egen tidsplan i stedet for dejens.

Sådan får du nok surdej

Hvert brød kræver 100 g aktiv surdej. Når du skal bage mange brød, laver du en stor portion aftenen før, så den er klar fredag eftermiddag, og gemmer altid lidt Dolly til næste uge.

Antal brød	Torsdag kl. 21	Fredag morgen (1:1:1-fodring)	Klar	Gem til Dolly
12 brød (1.200 g)	50 g Dolly + 200 g mel + 200 g vand	Kl. 8: 420 g surdej + 420 g mel + 420 g vand	Kl. 12–16	50 g
20 brød (2.000 g)	80 g Dolly + 320 g mel + 320 g vand	Kl. 7: 690 g surdej + 690 g mel + 690 g vand	Kl. 11–15	30 g, fodres igen lørdag

Brug en stor, gennemsigtig beholder med en elastik ved startniveauet. Når surdejen er vokset til dobbelt størrelse, har en hvælvet top og dufter af yoghurt og æbler, er den klar.

> *Sarahs tip: Kom den del af Dolly, du gemmer, i et lille glas for sig, før du laver den store portion. Så er der ingen risiko for at bruge hele din surdej i lørdagens brød.*

Rør dejen sammen i portioner: 4 brød ad gangen

Jeg rører dej sammen i portioner til 4 brød. Den mængde dej er nem at folde i hånden i én beholder, og det betyder tre portioner til 12 brød og fem til 20.

Én portion til 4 brød

Ingrediens	Mængde
Hvedemel (manitoba) (eller 1.800 g hvedemel (manitoba) + 200 g fuldkorns-hvedemel)	2.000 g (ca. 2 kg)
Vand	1,400 g
Aktiv surdej	400 g
Salt	40 g
Samlet dejvægt	ca. 3,84 kg (3,86 kg), skåret i 4 stykker på 960 g

Til portioner med specialbrød tilsætter du fyldet under 2. omgang stræk og fold, præcis som der står i hver opskrift (fire gange mængden til ét brød).

Mærkede beholdere

Hver portion dej står i sin egen fødevaregodkendte beholder (spande på 7,6 liter eller bøtter på 11,4 liter) med en strimmel malertape på siden:

- Dejportionens bogstav og brødtype: »A · Klassisk«, **»B · Klassisk«, »C · Jalapeño og cheddar«**
- **Tidspunkt for sammenrøring: »rørt sammen kl. 15.00«**
- En streg ved startniveauet, så du kan se en hævning på 50–75 %

Det lyder omstændeligt at mærke beholderne. Men det gør, at du kan folde fem deje på én gang uden at skulle tænke over det.



Tre portioner dej, tre etiketter, tre startstreger. Forskudt med 30 minutter, så jeg aldrig skal tage mig af dem alle på én gang.

Forskudt med 30 minutter

Start hver portion 30 minutter efter den forrige. Så er tidspunkterne for foldning, afslutning af første hævning og formning forskudt med 30 minutter, og du skal aldrig gøre det hele på én gang. Mens portion A hviler i autolyse, rører du portion B sammen.

Tidsplanen: 12 brød

Tre portioner til 4 brød, alle fritstående brød, to støbejernsgryder med låg.

Tid	Portion A	Portion B	Portion C	Du
Tor. kl. 9 om aftenen				Opbyg surdejen (se ovenfor), og stil glasset med Dolly til side
Fre. 8.00 f.m.				Fodr den store portion surdej i forholdet 1:1:1
2.45 e.m.				Tjek surdejen: dobbelt så stor og med hvælvet overflade
3.00 e.m.	Bland mel + vand (autolyse)			Vej melet til B og C af, mens A hviler
3.30 e.m.	Tilsæt surdej + salt	Bland (autolyse)		
4.00 e.m.	Foldning 1	Tilsæt surdej + salt	Bland (autolyse)	
4.30 e.m.	Foldning 2 (+ fyld)	Foldning 1	Tilsæt surdej + salt	
5.00 e.m.	Foldning 3	Foldning 2 (+ fyld)	Foldning 1	
5.30 e.m.	Foldning 4, lad derefter dejen være	Foldning 3	Foldning 2 (+ fyld)	
6.00 e.m.	Første hævning	Foldning 4, lad derefter dejen være	Foldning 3	
6.30 e.m.	Første hævning	Første hævning	Foldning 4, lad derefter dejen være	Spis aftensmad, gør så hævekurve eller skåle med et viskestykke i klar, og ryd plads i køleskabet
8.30 e.m.	Forformning (+50–75 %)	Første hævning	Første hævning	
8.50 e.m.	Endelig formning → køleskab	Forformning	Første hævning	
9.10 e.m.		Endelig formning → køleskab	Forformning	
9.30 e.m.			Endelig formning → køleskab	Tør køkkenbordet af, og stil vækkeuret

Tid	Portion A	Portion B	Portion C	Du
Lør. 6.15 f.m.				Sæt støbejernsgryderne med låg i ovnen, og forvarm til 260 °C
7.00 f.m.	Hold 1–2			Bag (se tabellen over rækkefølgen i ovnen)
8.30 f.m.		Hold 3–4		Bag; læg de første brød i poser, når de er kølet af
10.00 f.m.			Hold 5–6	Bag; gør klar ved hoveddøren
11.30 f.m.				Tag de sidste brød ud; ryd op
12.00 e.m.				Afhentning ved hoveddøren begynder (sidste hold er kølet af kl. 1.30 e.m.)

Tiderne for første hævning gælder ved en køkkentemperatur på 24 °C. I et varmere køkken hæver dejen hurtigere; i et køligere køkken langsommere. Form altid efter dejens tilstand (+50–75 %, hvælvet overflade, blævrende og med bobler langs siderne), ikke efter klokken. Tabellen viser bare, hvornår du cirka skal kigge til dejen.

Tidsplanen: 20 brød

Tyve brød = 12 fritstående brød i støbejernsgryderne med låg + 8 bløde sandwichbrød eller fuldkornshvedebrød med honning i brødforme, som bages med 4 på hver ovnrist, 8 ad gangen. Fem dejportioner og en lidt tidligere start lørdag morgen. Hvert brød får stadig mindst 10 timers koldhævning.

Tid	Det sker der
Tor. 9 e.m.	Opbyg surdej til 20 brød (se tabellen ovenfor)
Fre. 7.00 f.m.	Fodr den store portion surdej i forholdet 1:1:1
3.00 e.m.	Dejportion A (klassisk): autolyse
3.30 e.m.	Dejportion B (klassisk): autolyse · A får surdej + salt
4.00 e.m.	Dejportion C (specialbrød): autolyse · B får surdej + salt · A foldning 1
4.30 e.m.	Dejportion D (sandwichbrød): autolyse · C får surdej + salt · B foldning 1 · A foldning 2
5.00 e.m.	Dejportion E (sandwichbrød): autolyse · D får surdej + salt · C foldning 1 · B foldning 2 · A foldning 3
5.30–7.00 e.m.	Foldningerne fortsætter i rækkefølge, hver dejportion 30 min. efter den forrige
8.00–9.30 e.m.	Dejportion A, B og C til fritstående brød: forformning, hvile, endelig formning → køleskab
9.00–10.00 e.m.	Formbrød D og E: form dejen og læg den i smurte forme → køleskab
Lør. kl. 5.15	Sæt støbejernsgryderne med låg i ovnen, og forvarm til 260 °C
6.00 – 10.30	6 omgange med fritstående brød, 2 ad gangen
10.30	Støbejernsgryderne med låg ud, ovnen ned på 205 °C, formene ud af køleskabet
10.45 – 11.30	Alle 8 formbrød på én gang på to riste, byt om på ristene efter 25 min
11.30 – 13.30	Afkøl, pak i poser, sæt etiketter på
12.00 – 14.00	Afhentning ved hoveddøren (bestillinger med formbrød i de senere tidsrum)

> *Sarahs tip: Giv kunderne på din bagedag med 20 brød et tidsrum til afhentning, når de bestiller: »11.45 – 12.30« eller »13.00 – 14.00«. De første omgange går til de første tidsrum. Det fordeler kunderne, og ingen får et brød, der stadig er varmt indeni.*

Plads i køleskabet til 12 – 20 hævekurve

Koldhævningen kan ikke springes over, så du skal have plads til alle de formede brød. Du behøver ikke et ekstra køleskab til at begynde med. Sådan får jeg plads til dem.

- **Ryd køleskabet fredag ved frokosttid.** Flyt drikkevarer, saucer og rester over i en køleboks med køleelementer for natten. De midterste hylder bliver til brødhylder. **Tag en hylde ud.** Når
- du fjerner en hylde, kan du som regel stable hævekurvene i to lag med en bageplade imellem. **Hæveklæde på bageplade.** Beklæd en bageplade i halv størrelse med et meldrysset
- hørklæde eller et tyndt bomuldsviskestykke, lav folder mellem brødene, og læg 3 ovale brød på hver plade. Stabl pladerne med fire kopper med bunden i vejret som afstandsholdere. **Skåle og dørslag.** Enhver skål med en diameter på ca. 20,5 – 23 cm og et meldrysset klæde i
- er en perfekt hævekurv. Røreskåle kan stables ind i hinanden, når de er tomme, og fylder skæve mellemrum ud, når de er fulde. **Plastposer som hætter.** Dæk hver hævekurv med en
- badehætte eller en ren frugt- og grøntpose, så brødene ikke tørrer ud og kan røre ved den næste bageplade uden at klistre fast.
- **Køleboksen i koldt vejr.** Om vinteren kan en stor køleboks med frosne køleelementer øverst og nederst sagtens rumme 6 brød natten over. Læg et køleskabstermometer ind i den, og sigt efter 3 – 4 °C.
- **Formbrød nederst.** Brødforme er solide og flade. De giver et stabilt underlag til en bageplade ovenpå.
- **Senere:** Et brugt køleskab i garagen er den allerbedste opgradering, når du bager 16 eller flere brød hver uge.



Fredag kl. 22.30: tolv brød puttet til natten, to hylder, bageplader og masser af hyggelig planlægning.

Bagning i flere omgange

En almindelig hjemmeovn kan bage **2 fritstående brød pr. omgang**, enten i 2 støbejernsgryder med låg eller direkte på et bagestål med damp. Hver omgang tager cirka 45 minutter, inklusive tiden til at sætte nye brød ind.

Mulighed A: 2 støbejernsgryder med låg (det bruger jeg)

Forvarm begge gryder i ovnen ved 260 °C i 45 minutter. Sæt brødene ind direkte fra køleskabet i hver omgang: vend dejen ud på en strimmel bagepapir, snit den, sænk den ned i gryden, og læg låget på.

Omgang	Brød	Ind (med låg, 245 °C)	Låget af (230 °C)	Ud	Varm gryderne op igen
1	1–2	7:00	7:20	7:42	låg på, ind igen i 3 min
2	3–4	7:45	8:05	8:27	3 min
3	5–6	8:30	8:50	9:12	3 min
4	7–8	9:15	9:35	9:57	3 min
5	9–10	10:00	10:20	10:42	3 min
6	11–12	10:45	11:05	11:27	færdig

Skru ovnen op på 260 °C igen mellem omgangene, mens de tomme gryder varmes op med låg på. Skru så ned til 245 °C, så snart de nye brød kommer ind. Sæt to minuture for hver omgang: ét til »låget af« og ét til »ud«. Mål kernetemperaturen i det første brød i hver omgang: 96 – 99 °C.

På dagen med 20 brød starter du omgang 1 kl. 6.00. Med samme rytme er omgang 6 færdig kl. 10.27.

Mulighed B: Bagestål + damp (og brødforme)

Et bagestål på den midterste rist og en støbejernspande (eller en bageplade med lavasten) på den nederste rist til damp. Forvarm i 1 time ved 260 °C.

Omgang	Hvad der bages	Fase med damp	Fase uden damp	Ud
1	2 ovale brød på bagestålet	7.00 – 7.20, 2,5 dl kogende vand i panden, 245 °C	7.20 – 7.42, panden ud, 230 °C	7:42
2	2 ovale brød på bagestålet	7:45–8:05	8:05–8:27	8:27
3	2 ovale brød på bagestålet	8:30–8:50	8:50–9:12	9:12
4	2 ovale brød på bagestålet	9:15–9:35	9:35–9:57	9:57
5	2 ovale brød på bagestålet	10:00–10:20	10:20–10:42	10:42
6	2 ovale brød på bagestålet	10:45–11:05	11:05–11:27	11:27
Formbrød	Op til 8 formbrød på 2 riste, bagestålet ud	ingen damp, 205 °C	40 – 45 min, byt om på ristene efter 25 min	kernetemperatur 90 – 93 °C

Ovale brød er lettere at få plads til to af på et bagestål end runde brød. Brug et tyndt skærebræt eller bagsiden af en bageplade som bagespade, og sæt brødene ind på bagepapir.



Tredje omgang: to gryder, lågene af, og køkkenet dufter helt fantastisk.

Afkøling og pakning i poser

- **Lad brødene køle af på en rist i mindst 2 timer.** Krummen sætter sig helt, mens brødet køler af. Et varmt brød, der kommer i pose for tidligt, bliver blødt og fugtigt af dampen. Du kan bruge ovnristene, en bagerist oven på en bageplade eller endda muffinforme med bunden i vejret.
- **Giv hvert brød plads.** Lad der være 5 cm mellem brødene, så luften kan cirkulere.
- **Mærk brødene efter omgang.** En selvklæbende seddel på køkkenbordet ved hvert par med »O1 7.42« viser, hvilke brød der er klar til at komme i poser.

- **Pak brødet i en pose, når bunden føles afkølet. Bank på det: hul lyd og stuetempereret** bund.
- **Papirposer eller kraftpapirposer** holder skorpen sprød resten af dagen. Gennemsigtige poser ser flotte ud og holder brødet blødere i længere tid. Begge dele fungerer. Vælg bare den samme løsning hver gang.
- **Navn på hver pose.** Skriv kundens navn på etiketten eller et mærke, så snart du pakker brødet. Etiketter, du har trykt på forhånd ud fra din fredagsliste, gør det hurtigt.



Omgang et til fire køler af, hvert par med sin selvklæbende seddel. Pakningen begynder fra venstre.

Gør klar til afhentning ved hoveddøren

Det tager mig 10 minutter at gøre klar til afhentning ved hoveddøren, og så kører det af sig selv.

- **Et lille bord eller en bred hylde** i skyggen, aldrig i direkte sol.
- **En brødkasse eller en stor kurv** med poserne stående oprejst, navnene vendt udad og sorteret alfabetisk.
- **Et dække:** et rent hørklæde over brødene eller en opbevaringskasse med låg, hvis det blæser. **Et lille skilt** med afhentningstidsrummet og dit MobilePay-nummer (de fleste bestillinger fra fredagslisten er betalt på forhånd; nummeret er til ekstrasalg).
- **En kurv med ekstra brød** til kunder, der kommer forbi uden at have bestilt, med priser på et lille kort.
- **En sms, når brødet er klar:** »Brødet står ved hoveddøren! Dit navn står på posen. Hav en dejlig weekend.« Send den som en gruppebesked eller til én ad gangen.
- **En lille takkegave en gang imellem:** en lille pose kiks med overskudssurdej i en fast kundes pose.



Ved hoveddøren ved middagstid: navnene udad, klædet over og kurven med ekstra brød ved siden af.

Rengøring på 20 minutter

Melet kommer overalt. Det er helt i orden. Sådan får du orden på køkkenet på 20 minutter, i denne rækkefølge:

1. Minut 0–3: skrab af uden vand. Brug dejskraberen på køkkenbordet, og smid den tørre dej i skraldespanden (aldrig i afløbet).

2. Minut 3–8: læg først beholdere og skåle i blød i koldt vand (koldt vand løsner dejen, varmt vand får den til at klistre fast), og vask dem derefter hurtigt op.

3. Minut 8–11: hævekurve og viskestykker: Ryst rismelet af udenfor, lad hævekurvene lufttørre med bunden i vejret, og læg viskestykkerne til vask.

4. Minut 11–14: støbejernsgryder med låg: Tør dem af indvendigt med et tørt viskestykke, når de er kølet af. Emaljeret eller indbrændt støbejern behøver ikke opvaskemiddel, medmindre der er spildt noget i dem.

5. Minut 14–17: køkkenbord og greb: Tør af med varmt sæbevand og derefter med et desinfektionsmiddel, der er egnet til overflader i kontakt med fødevarer.

6. Minut 17–20: fej gulvet, læg køkkenvægten og dejskraberne tilbage i deres kasse, og fyld melbeholderen op til næste uge.

> *Sarahs tip: Hav én plastkasse med alt til bagedagen: vægt, dejskrabere, termometer, dejkniv, rismel, malertape, tusch, bagepapir. Fredag eftermiddag tager du én kasse frem; lørdag eftermiddag sætter du én kasse tilbage.*

Udstyrslisten til under 670 kr.

Du har allerede en ovn, et køleskab, røreskåle og viskestykker. Her er alt det øvrige udstyr til ca. 660 kr.

Udstyr	Hvorfor	Ca. pris	Rart at have senere
Digital køkkenvægt (op til 5 kg, med 1 g som mindste trin)	Alle opskrifter er angivet i vægt; når du vejer ingredienserne, bliver alle 20 brød ens	100 kr.	En ekstra vægt kun til surdejen
Kombigryde af støbejern eller en 4,7-liters støbejernsgryde med låg	Holder på dampen, så brødet hæver flot og får en god skorpe	234 kr.	En ekstra, så du kan bage 2 brød pr. omgang uden at låne en gryde
En ovnfast gryde med låg, som du allerede har	Din anden »støbejernsgryde med låg« til at begynde med	0 kr.	Bagestål (400–600 kr.) til bagning uden gryde
Dejskraber	Til at dele og forme dejen og gøre rent	35 kr.	Også en buet dejskraber til skåle
3 fødevaregodkendte 7,6-liters spande	En til hver portion dej til 4 brød	80 kr.	Gennemsigtige, kvadratiske beholdere på 11,4 liter med låg
12 tynde bomuldsviskestykker	Til at fore skåle, så de kan bruges som hævekurve, og til at dække dejen	80 kr.	12–20 hævekurve af rattan (55–80 kr. pr. stk.)
Rismel	Så brødene slipper viskestykker og hævekurve uden at hænge fast	27 kr.	
Bagepapir på rulle	Strimler til at sænke brødene ned i varme gryder	35 kr.	Genanvendelige bagemåtter af silikone med håndtag
Termometer med hurtig aflæsning	Til at kontrollere, at hvert brød er 96–99 °C i midten	65 kr.	Et termometer med føler og alarm
Barberblad eller skarp savtakket kniv	Til at snitte brødene	0 kr. (ligger i skuffen)	En dejkniv
I alt		**ca. 660 kr.**	

Emballage (poser, etiketter og snor) koster ca. 2,50 kr. pr. brød og indgår derfor i din prisberegning, ikke i denne liste. Brødforme til sandwichbrød (23 × 12,5 cm, ca. 55 kr. pr. stk.) er det første ekstra udstyr, du køber, når du går i gang med at bage 20 brød på en dag.

Udvid til to bagedage om ugen

Når du har udsolgt om lørdagen, og ventelisten vokser, er det nemmeste næste skridt at tilføje en bagedag frem for at bage mere på én dag.

- **Vælg to hverdage i træk.** Tirsdag og onsdag passer mange: fodr tirsdag morgen, rør dejen sammen tirsdag eftermiddag, bag onsdag morgen, og lad kunderne hente brødet ved frokosttid eller efter skole.
- **Bag færre brød på hverdagen.** Lørdag er stadig din store bagedag; på hverdagen bager du 8–12 brød, ofte til medlemmerne af Brødklubben, som gerne vil have brød midt på ugen.
- **Følg den samme tidsplan.** Samme opformering af surdejen, samme portioner dej, samme rækkefølge i ovnen. Det kender du allerede.
- **Frisk Dolly op indimellem.** Gå tilbage til den normale fodring i forholdet 1:1:1 dagen efter hver bagedag. **Bestil mel i store mængder.** Når du bager to gange om ugen, giver sække på 11,3 kg eller 22,7 kg bedst mening.
- **To ugentlige bestillingslister,** to beskeder om afhentning og to sæt etiketter. Samme system, to gange.

Med 12 klassiske brød to gange om ugen tjener du ca. **6.700 kr. om måneden**, når ingredienserne er betalt. Samme køkken, samme ovn, bare én morgen mere.

Tjekliste: fredag aften

- [ ] Ugens bestillingsliste er printet, og antallet af brød er noteret for hver type
- [ ] Glasset med den del af Dolly, du gemmer, er sat til side, før du opformerer den store portion surdej
- [ ] Alle portioner dej er rørt sammen og mærket med bogstav, type og tidspunkt for blanding
- [ ] Ekstra ingredienser er tilsat under anden omgang foldninger i portionerne til specialbrød
- [ ] Alle portioner dej er vokset 50–75 % før formning
- [ ] Hævekurve, skåle eller forme med hæveklæde er drysset med rismel
- [ ] Alle formede brød er dækket til og sat i køleskabet (3–4 °C)
- [ ] Antallet er tjekket: antal brød i køleskabet = antal på bestillingslisten (+ ekstra brød). Etiketter er printet og sorteret efter navn
- [ ] Strimler af bagepapir er klippet til, og termometer og dejkniv ligger på køkkenbordet
- [ ] Støbejernsgryder med låg står på ovnristen, klar til forvarmning om morgenen
- [ ] Alarmen er sat til det tidspunkt, hvor forvarmningen skal begynde

Tjekliste: lørdag morgen

- [ ] Ovn og gryder forvarmes i 45 minutter (støbejernsgryder med låg) eller 1 time (bagestål).
- [ ] To minuture er klar: »låg af« og »ud«
- [ ] Det første brød i hver omgang er kontrolleret: 96–99 °C. Hver omgang brød står på risten med en klæbeseddel med tidspunktet
- [ ] Brødene er kølet af i mindst 2 timer, før de lægges i poser
- [ ] Poserne har navne og etiketter på og er sorteret alfabetisk
- [ ] Bordet ved hoveddøren står i skyggen, kasse, overdækning, skilt og kurv med ekstra brød er klar. Beskeden »Brødet står ved hoveddøren!« er sendt
- [ ] Køkkenet er gjort rent og klar igen på 20 minutter
- [ ] Dolly er fodret og tilbage i sin normale rytme
- [ ] Indtægterne er noteret i oversigten over månedens overskud

Bagedagen er slut. Smæk benene op, og nyd en skive med smør. Det har du fortjent.



SURDEJSFORMLEN

Modul 8 · Salg hjemmefra, lovligt

Lad os gøre denne del enkel. Du må gerne sælge brød fra dit eget køkken i Danmark, og brød er noget af det, hjemmebagere oftest sælger. Reglerne kommer fra Fødevarestyrelsen, og de er til at overskue.

I dette modul finder du ud af, hvilke regler der gælder for dig, hvad der skal stå på din etiket (ord for ord), og de få vaner, der holder dit køkken og dine papirer i orden. De fleste klarer det hele på én eftermiddag.

Hvad reglerne for salg hjemmefra siger

Når du laver mad til andre fra dit eget hjem, kalder Fødevarestyrelsen det en **fødevarevirksomhed i privat bolig**. Reglerne gælder, uanset om du sælger brød til naboerne, tager imod bestillinger på Facebook eller sælger fra en bod. Det er dit ansvar, at kunderne ikke bliver syge af maden – god køkkenhygiejne og gode arbejdsgange er det, der gør forskellen.

Inden du går i gang, skal du have styr på fem områder:

- **Registrering.** En fødevarevirksomhed i en privat bolig skal som udgangspunkt være registreret hos Fødevarestyrelsen – medmindre dit salg er under bagatelgrænsen.
- **Hygiejne og indretning.** Dit køkken skal kunne bruges til både familiens måltider og dit bageri, uden at de to blandes sammen.
- **Egenkontrol og sporbarhed.** Et enkelt system, der sikrer, at dine brød er i orden, og at du ved, hvor dine råvarer kommer fra.
- **Råvarer fra egen have.** Krydderurter og frugt fra din egen have må bruges i mindre mængder.
- **Mærkning og allergener.** Kunden skal kunne se, hvad der er i brødet – især allergenerne.

Du kan også få kontrolbesøg fra Fødevarestyrelsen. En fødevarevirksomhed i privat bolig skal typisk ikke betale for den almindelige kontrol, men alle virksomheder betaler et årligt beløb til Fødevarestyrelsens kampagnekontrol.

Danmark: registrering hos Fødevarestyrelsen

Sådan ser det ud for en hjemmebager, der sælger surdejsbrød. Når du har anmeldt din virksomhed, får du at vide, om den skal registreres eller autoriseres. Nogle aktiviteter kræver autorisation, fx fremstilling af ost; almindeligt brød hører til de virksomheder, der registreres.

Område	Gælder for dit brød?	Det gør du	Her tjekker du
Registrering	Ja, som udgangspunkt	Udfyld registreringsblanketten, før du begynder at sælge	Fødevarestyrelsen · virk.dk
Bagatelgrænsen	Kun ved meget lille salg	Fire-fem portioner om ugen eller salg ved lejlighedsvise arrangementer (ca. 30 dage om året): så skal du ikke registreres	Fødevarestyrelsen: »Salg under bagatelgrænsen«
Hygiejne og indretning	Ja	Hold bageriet adskilt fra familien i køkken, køleskab og skabe, mens du bager	Vejledning om fødevarevirksomhed i privat bolig
Egenkontrol	Ja	Skriv dine rutiner ned: rengøring, temperatur og allergener	Fødevarestyrelsen: »Egenkontrol og risikoanalyse«
Sporbarhed	Ja	Gem kvitteringer for mel og andre råvarer	Fødevarestyrelsen
Mærkning og allergener	Ja	Oplys altid allergener; brød, du pakker på forhånd, skal også have ingrediensliste, navn og adresse	Fødevarestyrelsen: »Generelle mærkningskrav«
Kontrol og betaling	Ja	Du kan få kontrolbesøg; der betales et årligt beløb til kampagnekontrol	Fødevarestyrelsen: »Betaling og afgifter«
Andre myndigheder	Ja	Tjek kommunen (må du drive virksomhed i dit område?), SKAT og Arbejdstilsynet	Kommunen · skat.dk

Reglerne kan ændre sig. Brug tabellen som udgangspunkt, og bekræft altid på Fødevarestyrelsens hjemmeside, før du sælger dit første brød. Ét opkald eller ét besøg på deres side besvarer som regel det hele.

Bagatelgrænsen – gælder den for dig?

Sælger du kun få gange om året eller i små mængder, kan din virksomhed være under bagatelgrænsen, og så skal du ikke registreres. Fødevarestyrelsen nævner to typiske situationer:

- **Lejlighedsvise arrangementer**, fx en bod på en festival: højst ca. 30 dage om året.
- **Hyppigt, men i små mængder:** fire-fem portioner hver uge. En portion kan være et brød, fx solgt via et opslag på Facebook.

Bager du 12–20 brød hver lørdag, som Formlen viser, er du over bagatelgrænsen. Så registrerer du dit køkken, før du starter. Også under bagatelgrænsen har du ansvaret for, at maden ikke gør folk syge, og du skal vide, hvor dine varer kommer fra.

Hygiejne og indretning i dit køkken

Dit køkken må gerne være både familiens køkken og dit bageri – bare ikke på samme tid. Fødevarestyrelsen beder dig overveje:

- Hvordan får familien tid og plads til de normale måltider i boligen?
- Hvordan holder du bageriets råvarer adskilt fra familiens i køleskab, fryser og skabe?
- Hvordan sikrer du, at personer, der ikke er med i bageriet, ikke bruger køkkenet, mens du bager?
- Hvordan holder du syge personer væk fra køkkenet, mens du bager?
- Hvordan holder du kæledyr og løse hår væk fra dine brød?

Egenkontrol og sporbarhed

Egenkontrol er dit eget lille system, der sikrer, at dine brød er i orden. Skriv dine rutiner ned: rengøring før bagning, temperatur i køleskabet, og hvordan du holder allergener adskilt. Noter, hvor du køber dit mel og dine andre råvarer, så du kan reagere, hvis der er noget galt. Sælger du kun til den endelige forbruger, behøver du ikke notere, hvem du har solgt til.

Råvarer fra egen have

Krydderurter og frugt fra din egen have, fx rosmarin til focaccia, må du bruge i mindre mængder i dit bageri.

Den præcise tekst på etiketten

En god etiket gør to ting: Den følger reglerne, og den får dit brød til at ligne en gave. Her er, hvad Fødevarestyrelsen kræver, og skabeloner, du kan kopiere. Skift dine egne oplysninger ind, hvor der står [ ].



En kraftpose, en enkel etiket og lidt snor. Klare oplysninger ser smukke ud.

Hvad der skal stå på etiketten

1. **Produktnavn:** »Klassisk landbrød«
2. **Ingrediensliste** i rækkefølge efter vægt, med allergenerne fremhævet: **hvedemel**, vand, surdej (**hvedemel**, vand), salt
3. **Navn og adresse** på dit bageri
4. **Vægt** og **mindst holdbar til** (god skik, og det ser professionelt ud)

Sælger du brødet uindpakket, eller pakker du det, mens kunden venter, skal du som minimum oplyse om allergener – fx med et skilt ved bordet. Pakker du brødene i poser på forhånd, gælder hele listen ovenfor.

Tommelfingerregler: allergenerne fremhæves, hver gang de står i ingredienslisten (fed skrift er det almindelige), sammensatte ingredienser skrives helt ud, og listen over dit mel kopierer du fra melposen.

Eksempel: klassisk landbrød i pose

Klassisk landbrød

*Ingredienser: **hvedemel** (manitoba), vand, **fuldkornshvedemel**, surdej (**hvedemel**, vand), salt.*

Indeholder: hvede.

Vægt: ca. 725 g · Mindst holdbar til: [dato]

[Navnet på dit bageri] · [din adresse]

Eksempel: skilt ved bordet (uindpakket brød)

*Alle brød er bagt med **hvedemel**. Spørg os gerne om allergener i dagens brød – vi fortæller, hvad der er i hvert brød.*

Eksempel: specialbrød i pose

Tranebær og valnødder

*Ingredienser: **hvedemel** (manitoba), vand, tranebær (tranebær, sukker, solsikkeolie), **valnødder**, **fuldkornshvedemel**, surdej (**hvedemel**, vand), salt.*

Indeholder: hvede, valnødder.

> *Bedst før: [dato]*

> *[Navnet på dit bageri] · [din adresse]*

Allergentabel for alle 32 opskrifter

Baseret på opskrifterne, som de står i dette kursus. Hvis du skifter mærke eller en ingrediens ud (frøblandinger, chokolade og ost varierer), skal du læse på emballagen og opdatere din etiket.

#	Opskrift	Indeholder
1	Klassisk rundt landbrød	Hvede
2	Ovalt landbrød	Hvede
3	Blødt sandwichbrød	Hvede, mælk
4	Sandwichbrød med fuldkornshvede og honning	Hvede, mælk
5	Landbrød med 50 % fuldkornshvedemel	Hvede
6	Fuldkornshvedebrød med frø	Hvede, sesam (hvis det er i din frøblanding)
7	Rustikt lyst brød med rug	Hvede, rug (gluten)
8	Landbrød med spelt	Hvede (spelt)
9	Surdejsbaguetter	Hvede
10	Kuvertbrød – 12 stk.	Hvede, mælk, æg
11	Surdejsciabatta	Hvede
12	Havrebrød med honning	Hvede, havre (gluten)
13	Tranebær og valnødder	Hvede, nødder (valnødder)
14	Jalapeño og cheddar	Hvede, mælk
15	Kanel og rosiner	Hvede
16	Rosmarin og oliven	Hvede
17	Focaccia med rosmarin og havsalt	Hvede
18	Hvidløg og parmesan	Hvede, mælk
19	Ristet hvidløg & krydderurter	Hvede
20	Rundbrød med bageldrys	Hvede, sesam
21	Soltørrede tomater & basilikum	Hvede (tjek sulfitter i tomaterne)
22	Chokolade og kirsebær	Hvede, mælk, soja (læs på chokoladepakken)
23	Dobbelt chokolade	Hvede, mælk, soja (læs på chokoladepakken)
24	Citron og blåbær	Hvede

#	Opskrift	Indeholder
25	Cheddar og purløg	Hvede, mælk
26	Figner & valnødder	Hvede, nødder (valnødder)
27	Kalamataoliven & feta	Hvede, mælk
28	Gyldent frøbrød med gurkemeje	Hvede, sesam (hvis det er i din frøblanding)
29	Græskarformet brød med græskarkrydderi (kanel, ingefær, muskatnød og nelliker)	Hvede, mælk
30	Krans af brydebrød med hvidløg og krydderurter	Hvede, mælk
31	Pakke med surdejspizzadej	Hvede
32	Kiks med overskudssurdej	Hvede (+ sesam eller mælk, hvis det indgår i det, du kommer ovenpå)

Glutenholdige kornsorter skrives med navn (hvede, rug, spelt, havre, byg) og fremhæves på etiketten. Bager du brød med nødder eller sesam i samme køkken, hjælper en venlig linje på menukortet som »Bagt i et køkken, hvor der også bruges nødder og sesam« kunder med allergi til at vælge trygt.

God fødevarehygiejne i 10 punkter

Disse vaner får dit hjemmebageri til at fungere som et professionelt bageri, og de kræver næsten ingen ekstra tid.



Før hver bagning: Hænderne er vasket, håret er sat op, og køkkenbordet er tørret af og desinficeret.

- **Vask hænder** før du går i gang, efter du har rørt ved dit ansigt, din telefon eller dine kæledyr, og hver gang du vender tilbage til dejen.
- **Rengør og desinficér køkkenbordet** før du blander dejen og efter formningen: først med varmt sæbevand, derefter med et desinfektionsmiddel til overflader, der kommer i kontakt
- med mad.
- **Hold kæledyr ude af køkkenet** på bagedage, og lad dem aldrig komme op på køkkenbordet.
- **Sæt håret op,** brug et rent forklæde, og tag ringene af, når du arbejder med dej.
  Opbevar mel og ingredienser i tætsluttende beholdere, hævet over gulvet og mærket med
- den dato, du åbnede dem.
  Koldhæv ved 3–4 °C. Hav et termometer i køleskabet, og kig på det fredag aften.
- **Bag til den rette temperatur:** 96–99 °C midt i brødet, hver gang. **Lad brødet køle helt af før**
- **indpakning,** mindst 2 timer, så der ikke dannes kondens i posen. **Hold styr på allergenerne:**
- bag almindelige brød før brød med nødder, sesam eller ost, brug separate dejskrabere, og gør rent mellem hver portion.
- **Sælg friskbagt brød:** brødet skal ud til kunderne samme dag, det er bagt; brød tilovers kommer i din fryser eller bliver til croutoner og kiks til familien.

Skat og penge – det grundlæggende

Du har nu en lille virksomhed. Det er spændende, og økonomien er nem at holde styr på, når du får den på plads fra starten.

- **Før regnskab fra første dag.** Månedsoversigten over overskud fra Modul 6 og en mappe (papir eller telefon) med alle kvitteringer for mel, emballage og udstyr er nok til at starte.
- **Hold pengene adskilt.** En gratis ekstra konto eller en MobilePay-boks til brødpengene holder dem adskilt fra familiens penge. Så tager skatten minutter i stedet for timer.
- **Indkomst:** overskuddet fra dit brødsalg er skattepligtig indkomst, og dine udgifter (mel, emballage, en del af udstyret) trækkes fra. Hold styr på det hele, så du kan oplyse det korrekt til Skattestyrelsen.
- **Moms og CVR:** om du skal have et CVR-nummer og momsregistreres, afhænger af dit salg. Tjek de aktuelle regler på skat.dk og virk.dk, før du starter.
- **Andre myndigheder:** Fødevarestyrelsen nævner selv reglerne fra SKAT, kommunen (om du må drive virksomhed i dit område) og Arbejdstilsynet. Et opkald til kommunen afklarer det på få minutter.
- **Tal med en revisor én gang.** En times snak i dit første år giver dig en god start og finder ofte fradrag, du ellers ville overse.
-
-
-

Din tjekliste

- [ ] Jeg har læst Fødevarestyrelsens side om fødevarevirksomhed i privat bolig
  Jeg har tjekket, om mit salg er under bagatelgrænsen (fire-fem portioner om ugen)
- [ ] Jeg har registreret mit køkken hos Fødevarestyrelsen (registreringsblanket på virk.dk)
- [ ] Jeg har skrevet de præcise oplysninger til min etiket
- [ ]

- [ ] Jeg har skrevet etiketter til hvert brød, jeg sælger, med ingredienser i rækkefølge og
- [ ] allergener fremhævet Jeg har tjekket mine regler for skat og moms på skat.dk
- [ ] Jeg har oprettet en separat konto eller MobilePay-boks til brødpengene
- [ ] Jeg har startet min mappe med kvitteringer

Det er hele den juridiske del. Én eftermiddag, et par formularer og en god etiket. Nu er du officielt hjemmebager med din egen lille forretning.



SURDEJSFORMLEN

Modul 9 · Etiketter, hængemærker, prisskilt og menukort

Her er en lille hemmelighed fra min trappe: Det samme brød sælger hurtigere i en pose med en pæn etiket og en sløjfe af snor, end når det ligger uden indpakning på et skærebræt. Brødet er præcis det samme. Forskellen er, at det ser ud til at komme fra et rigtigt bageri, og folk betaler gerne bagerpriser for bagerbrød.

Med dette modul kommer dit bord til at ligne et lille bageri, du er stolt af. Du vælger et navn, skriver en etiket ud, binder et mærke på og stiller et prisskilt og et menukort frem. Det hele koster cirka 2,50 kr. pr. brød og tager én aften at få på plads. Derefter skal du bare skrive ud og klistre på.



Mit lørdagsbord ved hoveddøren: brød i poser, et lille prisskilt og menukortet støttet op ad kurven.

Trin 1 · Vælg navn til dit bageri

Navnet står på alle etiketter, mærker, opslag og sms'er. Folk siger det højt (»Jeg har købt det hos Rosenlunds Brød«), så vælg noget, der er let at sige og let at stave.

Navneformlen

Brug en af disse tre skabeloner. De virker alle, og du kan vælge på ti minutter.

1. **Dit navn + et ord om brød** · Sarahs brød, Brød fra Mettes køkken, Familien Millers bageri

2. **Din vej eller dit kvarter + et ord om brød** · **Ahornvejs Surdej, Bakketoppens** Brødbageri, Nordparkens Brødklub
3. **Et hyggeligt ord + et ord om brød** · Gylden Krumme, Op & Hop Brød, Ærligt Brød

Ord om brød, du kan sætte sammen: Bagehus, Brødbageri, Brød, Surdej, Bageri, Brødklub, Køkken, Krumme, Brød, Bageværksted.

> *Sarahs tip: Sig navnet højt tre gange, som om du fortæller det til en veninde, når du henter børn i skolen. Hvis det er let at sige, har du fundet det rigtige. Mit hedder bare »Whitfield Surdej«, og mine naboer har forkortet det til »Sarahs brød«, og det er jeg vild med.*

30 navneidéer, du kan starte med

Dit navn	Din vej eller by	Et hyggeligt ord
Sarahs Brød	Ahornvejs Surdej	Gylden Krumme
Mettes Køkkenbrød	Bakketoppens Brødbageri	Op & Hop Brød
Millers bageri	Egegades brød	Ærligt brød
Mor Mettes surdejsbrød	Cederbakkens bageri	Lørdagsskorpen
Lille Annes brød	Brødklubben ved bækken	Brødkompagniet på trappen
Annas bageværksted	Pilebækkens surdejsbrød	Vildgærskøkkenet
Riveras brød	Nordparkens brødkompagni	Bageriet Langtidshævning
Bedstemor Lenes brød	Kystens surdejsbrød	Bageriet Den lune krumme
Louises surdejsbrød	Fyrredalens brød	Den gyldne times brød
Patels køkkenbageri	Bageriet ved åens sving	Hjemmets & arnens brød

Før du beslutter dig, så tjek hurtigt: søg navnet på Facebook og Instagram og i CVR-registeret (virk.dk). Bruger ingen i nærheden det, er det dit. Opret det tilsvarende navn på Instagram samme dag, også selvom du ikke skal slå noget op endnu.

Trin 2 · Etiket eller hængemærke på posen

Som ny bager kan du let forveksle dem, så her er forskellen. **Etiketten** er klistermærket, der bliver siddende på posen og indeholder de påkrævede oplysninger. **Hængemærket** er det fine kort af kraftpapir, der bindes fast med snor og får brødet til at føles som en gave.

Det skal der stå på posens etiket (klistermærket)

Her står oplysningerne. Hold det enkelt og let at læse.

- Navnet på dit bageri
- Brødets navn (for eksempel »Klassisk landbrød«)
- Ingredienser i rækkefølge efter vægt (til grundbrødet: hvedemel (manitoba), vand, surdej (mel, vand), salt)
- Allergener fremhævet med fed skrift i ingredienslisten (for eksempel **hvedemel**, **mælk**, **valnødder**)
- Oplysningen om dit køkken, registreret hos Fødevarestyrelsen, kopieret ordret fra modulet om lovligt salg hjemmefra
- Nettovægt (et klassisk brød vejer ca. 725 g efter bagning; vej et af dine, og rund ned)
  Din by og dit postnummer samt telefon eller e-mail
- Bagedato
-

Sådan ser en færdig etiket til et klassisk landbrød ud, fra top til bund:

> *Whitfield Sourdough · Klassisk landbrød · Ingredienser: hvedemel (manitoba), vand, surdej (hvedemel, vand), salt. Indeholder: hvede. Bagt i et privat køkken, registreret hos Fødevarestyrelsen. Nettovægt 680 g. San Diego, CA ·*
> *hello@whitfieldsourdough.com · Bagt den: ___*

Det er det hele. Brug præcis de oplysninger, Fødevarestyrelsens regler kræver, så er du færdig.

Det skal der stå på posens hængemærke (kortet af kraftpapir)

Her er der plads til det personlige. Det er her, folk bliver lidt forelskede.

- Dit bageris navn, med større skrift
- Brødets navn
- En kort sætning, der lyder som dig: »Bagt med kærlighed her til morgen« eller »Rist det, del det, nyd det«
- Tip til opbevaring: »Læg brødet med skærefladen nedad på brættet. Bedst inden for 3 dage. Skiverne er gode at fryse.«
- En venlig opfordring: »Vil du have et brød hver lørdag? Spørg til fredagslisten.«

Den sidste sætning er det mest værdifulde på hele hængemærket. Den gør stille og roligt en engangskunde til en fast kunde hver uge.



Etiketten på forsiden giver de praktiske oplysninger, og kortet af kraftpapir i snoren giver det personlige præg.

Trin 3 · Prisskiltet

Dit prisskilt besvarer det første spørgsmål, alle har, allerede inden de siger hej. Med ét blik ved de, hvad de kan vælge. Hold dig til de tre prisniveauer:

Brød	Pris
Basisbrød (sandwichbrød, almindeligt lyst brød eller fuldkornsbrød)	60 kr.
Klassisk (rundt landbrød, ovalt brød, kernebrød)	75 kr.
Specialbrød (ost, oliven, frugt & nødder, chokolade)	95 kr.

Sælger du på et andet marked? Brug enkle, lokale beløb: 60 kr. / 75 kr. / 95 kr. Runde, enkle priser udstråler sikkerhed.

Sådan udformer du skiltet:

- Stor, mørk skrift på en cremefarvet baggrund eller kraftpapir. Skiltet skal kunne læses fra 1,8 meters afstand.
- Kun tre linjer. Hvis du tager fredagslisten med, så tilføj en kort linje nederst: »Et brød hver uge? Skriv dig på fredagslisten.«
- Betalingsmåder med lille skrift: »MobilePay, PayPal eller kontant«.
- Udskriv det i 12,5 × 18 cm eller 20,5 × 25,5 cm, og sæt det i en billig fotoramme eller en gennemsigtig akrylholder, så det ligner et skilt fra en café.

Trin 4 · Menukortet

Menukortet viser, hvad du bager i denne uge. Det skifter hver uge, og netop derfor er folk så glade for det: »Hvad er der på menuen på lørdag?« bliver et spørgsmål, de glæder sig til at få svar på.

Hold det kort. Fire til seks slags brød er perfekt:

- **Klassisk rundt landbrød · 75 kr.**
- **Blødt sandwichbrød · 60 kr.**
- **Jalapeño og cheddar · 95 kr.**
- **Tranebær og valnødder · 95 kr.**
- **Kiks med overskudssurdej (pose) · 55 kr.**

Tilføj en linje øverst med oplysninger om afhentning: »Afhentning ved hoveddøren lørdag kl. 10 til 12«, og en nederst: »Bestil senest torsdag aften.« Et billede af det samme menukort bliver til dit ugentlige opslag og din sms om fredagen.



Ugens menukort, udskrevet derhjemme og stillet på et lille staffeli ved siden af kurven.

Trin 5 · Papir og udskrivning derhjemme

Du behøver ikke et trykkeri. En almindelig blæk- eller laserprinter til hjemmebrug klarer det hele flot.

Etiketter (klistermærker)

Ark med etiketter til udskrivning kan købes i enhver kontorforsyningsbutik eller på nettet i USA, Canada, Storbritannien og Australien, og størrelserne er standardmål, så skabelonerne passer helt præcist.

Type	Avery-størrelse	Pr. ark	Bedst til
Rund kraftpapir-etiket	Rund, 5 cm (22817 / 94509, kraftpapir)	12	»Segl« på forsiden med dit bageris navn
Rektangulær etiket	5 × 10 cm (5163 / 8163)	10	Etiket med hele ingredienslisten til daglig brug
Rektangulær etiket	8,5 × 10 cm (5164 / 8164)	6	Større etiket med mere plads til tekst
Lille rektangulær etiket	2,5 × 6,5 cm (5160 / 8160)	30	Datomærkater med »Bagt den«

I Storbritannien og Australien skal du kigge efter A4-ark med etiketter i en lignende størrelse (for eksempel 99,1 × 67,7 mm, 8 pr. ark). Canada bruger de samme Avery-ark i A4-format som USA.

Hængemærker

- **Hængemærker af kraftpapir** på ca. 5 × 9 cm med udstansede huller fås i pakker med 100 stk. for 40 til 55 kr. Udskriv på dem med en enkel skabelon, eller køb dem uden tryk, og brug et stempel.
- Eller udskriv på kraftkarton (176 til 298 g/m²), skær mærkerne ud med en papirskærer, og lav et hul. Der er plads til fire eller otte mærker på ét A4-ark.

Indstillinger på din printer derhjemme

Disse fire indstillinger gør forskellen mellem »hjemmelavet« og »rigtigt bageri«:

1. Papirtype: vælg »Etiketter« eller »Kraftigt papir / karton«. Printeren kører langsommere, og blækket lægger sig pænt.

2. Skalering: »Faktisk størrelse« eller »100 %«. Aldrig »Tilpas til siden«, ellers havner teksten uden for etiketterne.

3. Kvalitet: »Høj« eller »Bedst«. Det bruger lidt mere blæk, og resultatet bliver langt skarpere.

4. Prøveark først: udskriv på almindeligt papir, hold det oven på et etiketark op mod vinduet, og tjek, at det hele flugter. Udskriv derefter på etiketterne.

> *Sarahs tip: På en etiket af kraftpapir ser mørkebrunt eller sort blæk bedst ud. Lyse farver forsvinder på brunt papir.*

Trin 6 · Sådan pakker du brødet og binder snoren

Brødet skal være helt afkølet, før det kommer i en pose – mindst 2 timer efter, at det er kommet ud af ovnen. Varmt brød i en pose afgiver damp, og skorpen bliver blød. Afkølet brød i en pose bevarer sin sprøde skorpe og dufter fantastisk, når posen åbnes.

Hvilken pose?

- **Brødposer af papir med vindue** (ca. 20,5 × 10 × 40,5 cm til et ovalt brød eller en pose med flad bund på 25,5 × 30,5 cm til et rundt brød): det klassiske bagerudtryk. Pakker med 50
- stk. koster ca. 65 kr. **Gennemsigtige cellofanposer eller bioposer:** gode til sandwichbrød og focacciastykker, fordi folk gerne vil se krummen.

- **Små poser af kraftpapir med vindue til kiks med overskudssurdej.**

Sådan pakker du brødet (2 minutter pr. brød)

1. Skub det afkølede brød ned i posen med bunden først.
2. Fold toppen af posen pænt ned to gange, som på en madpakkepose.
3. Sæt ingrediensetiketten midt på forsiden, cirka en tredjedel nede.
4. Sæt den runde lukkeetiket hen over folden, hvis du bruger en, for at lukke posen.
5. Vikl snor to gange rundt om folden, sæt mærket af kraftpapir på snoren, og bind en sløjfe.
6. Skriv datoen ved »Bagt den« med en tusch med fin spids.



Fold to gange, etiketten i midten, snoren om folden og mærket på sløjfen.

Bomuldssnor til brødposer (den rød-hvide eller naturfarvede slags) fås på ruller med ca. 91 m til omkring 35 kr. og holder i månedsvis. Du bruger ca. 51 cm til ét brød.

Emballagen koster samlet omkring 2,50 kr. pr. brød: posen ca. 1,50 kr., etiketten ca. 0,50 kr., mærket ca. 0,50 kr. og snoren ca. 0,50 kr. For et klassisk brød til 75 kr. er den lille udgift det, der får det til at ligne et brød til 75 kr.



En række brød i poser med sløjfer, klar til afhentning ved hoveddøren. Det er det billede, der sælger den næste omgang brød.

Dine skabeloner er klar i Etiketstudiet

Du behøver ikke designe det hele fra bunden. Åbn **Etiketstudiet** i medlemsområdet. Der finder du skabeloner, som du kan tilpasse, til alt i dette modul:

- Ingrediensetiketter til Avery-ark med etiketter på 5 × 10 cm og 8,5 × 10 cm samt runde
- lukkeetiketter på 5 cm
- Hængemærker af kraftpapir (forside og bagside)
- Prisskiltet med tre linjer (12,5 × 18 cm og 20,5 × 25,5 cm)
- Ugens menukort
- Datoklistermærker med »Bagt den«

Skriv bageriets navn én gang, vælg dine brød, og tryk på »Udskriv«. Etiketstudiet indsætter navnet i alle skabeloner, så de passer sammen. Udskriv derefter et prøveark på almindeligt papir, tjek placeringen, og udskriv de rigtige ark.

Tjekliste · Dit bageris udtryk på én aften

- [ ] Vælg navnet på dit bageri, og tjek, at det er ledigt lokalt
- [ ] Opret det tilsvarende navn på Instagram
- [ ] Køb etiketark, kraftmærker, brødposer og bånd (ca. 235 kr. til 50 brød) Åbn Etiketstudiet,
- [ ] og skriv navnet på dit bageri
- [ ] Tilføj de præcise oplysninger fra dit hjemmekøkken på etiketten
- [ ] Print et prøveark og derefter dine første etiketter og mærker
- [ ] Print dit prisskilt, og sæt det i ramme
- [ ] Print ugens menukort
- [ ] Pak og bind ét brød, og tag et billede af det

Når du har sat det sidste kryds, har du et bageri. Ikke en hobby, ikke »det der med mit brød«. Et bageri med navn, skilt og menu. Næste lørdag vil dit bord ligne et rigtigt bagerbord.



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.