Kanel-is med surdej - helt uden kanel

Forfattere: Mathias Skovmand-Larsen
Faglige temaer: Kanel

Introduktion:
Det kan være interessant at eksperimentere med forskellige ingredienser, hvis smag ligner hinanden. For eksempel har Mathias Skovmand-Larsen, researcher i Nordic Food Lab, kreeret en kanel-is helt uden at bruge kanel. I stedet har han brugt surdej lavet af kornsorten kamut, som giver en kanelagtig duft. Prøv selv! Men husk at begynde på surdejen ca. 2 uger før.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Kanel-is og surdej (Mathias Skovmand og Klavs Styrbæk) (layotet).pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Kanel-is med surdej – uden kanel!

Forfatter:
Mathias Skovmand-Larsen



Introduktion:

Det kan være interessant at eksperimentere med forskellige ingredienser, hvis smag ligner hinanden. For eksempel har Mathias Skovmand-Larsen, researcher i Nordic Food Lab, kreeret en kanel-is helt uden at bruge kanel. I stedet har han brugt surdej lavet af kornsorten kamut, som giver en kanelagtig duft.

Prøv selv! Men husk at begynde på surdejen ca. 2 uger før.
Surdejsopskriften fremgår på side 2

Ingredienser:

100 g surdej - som er blevet fodret og passet i ca. 2 uger (se opskrift på side 2)
250 g sødmælk
250 g fløde
5 æggeblommer
2,5 g salt
160 g sukker

Fremgangsmåde:

1. Bland mælk og fløde i en gryde, og varm blandingen til lige under kogepunktet.
2. Pisk æggeblommer med sukker og salt til en ensartet masse.
3. Tilsæt det næsten kogende mælk og fløde til æggesnapsen.
4. Når massen er under ca. 50 grader, tilsæt 100 g surdej, og rør godt rundt.
5. Kør på ismaskine.

Tip: Isen kan også laves på andre typer mel, fx har vi prøvet med svedjerug, som smagte af blommer og honning.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Surdej

Forfatter:
Klavs Styrbæk

Ingredienser – surdej:

50 g groft malet kamut
50 g vand

Tip: Isen kan også laves på andre typer mel, fx har vi prøvet med svedjerug, som smagte af blommer og honning.

Fremgangsmåde – surdej:

1. Bland postevand med groft malet kamut, og lad de lokale mikroorganismer starte en lille fest! Konsistensen skal være som en lind havregrød.

2. Lad dejen stå 2-5 dage lunt og tildækket med et viskestykke; når der begynder at danne sig små luftbobler, er der liv!

3. Derefter skal man kassere ca. 80 % dagligt og fodre dejen ved at tilsætte nyt vand og groft malet kamut i samme mængde og blive ved hermed, indtil starterdejen har en syrlig duft og får en rytme, dvs. hæver lidt i starten af hver ny fodringsperiode.

4. Derefter kan starterdejen opbevares på køl og fodres med længere intervaller, typisk 2-3 dage.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv