Langtidshævet surdejsbrød med sprød skorpe

Forfattere: Klavs Styrbæk
Faglige temaer: Bagning

Introduktion:
En surdej er en levende kultur med mælkesyrebakterier, som vokser i et medium af mel og vand. I princippet kan man have en sådan surdejskultur kørende så lang tid, hvis man passer godt på den og giver den de rigtige livsbetingelser. Det er ret nemt at starte sin egen surdej. Det hele starter med at lave en kultur på en blød, klæbrig dej.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Langtidshævet surdejsbrød med sprød skorpe (styrbæks).pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Langtidshævet surdejsbrød med sprød skorpe

Forfatter:
Klavs Styrbæk

Introduktion:
En surdej er en levende kultur med mælkesyrebakterier, som vokser i et medium af mel og vand. I princippet kan man have en sådan surdejskultur kørende så lang tid, man passer godt på den og giver den de rigtige livsbetingelse

Brødstarter - surdej:
1. Bland 50g postevand med 50 g godt, lokalt fuldkornsmel/hvedemel, 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 mel 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.

Ingredienser til 2 brød:

1,2 L vand
625 g Uhrehvede
635 g hvedemel med stort glutenindhold
35 g havsalt
5 g gær
2 spsk. starterdej
Olivenolie
Maldonsalt

Fremgangsmåde:
1. Rør dejen sammen med piskeris, dæk den til med film og sæt den ved stuetemperatur i 2 timer.

2. Sæt dejen på køl i 15 timer.

3. Hæld halvdelen af dejen ud på et bagebord med lidt mel på og lav 8 foldninger ved at folde dejen ind over sig selv 2×4 gange.

4. Vend med en dejskraber dejklumpen rundt på hovedet og læg i samme bevægelse dejen på bagepapir på en bageplade med bagepapir eller en passende form; gentag processen med den anden halvdel af dejen.

5. Lad dejen hæve tildækket 1-2 timer afhængig af temperaturen, og varm ovnen op til 250 °C.

6. Klip med en saks 6 hakker i overfladen, og dryp i hvert af de pænt store hak lidt olivenolie; drys med Maldonsalt.

7. Sæt straks brødene i ovnen og bag dem i 20 min.

8. Skru ned på 175 °C og bag 25 min mere.

9. Tag brødene ud, når skorpen er tyk, mørk og sprød. Afkøl brødene på en bagerist

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv