Gærdej eller ej

Forfattere: Ditte Jacqueline Rasmussen, Pia Grønnegaard
Redaktør: Anne Torpegaard Festersen
Faglige temaer: Gær
Kompetenceområder: Grundtilberedningsmetoder

Introduktion:
Er der nu kommet gær i dejen? Er du er i tvivl? Så kan du lave dette lille forsøg, som hurtig kan give dig svaret.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1	Eleverne går sammen to og to og elevarket udleveres.
2	Forsøgsbeskrivelse Kom en dejklump med gær og en uden gær i et glas med lunt vand. Efter ganske kort tid vil en af klumperne flyde op til overfladen. Hvilken en af klumperne, tror du, der vil flyde? Og hvilken en, tror du, vil blive liggende på bunden af glasset?
3	Ideer til opsamlingsspørgsmål. • Hvorfor tror I, at en af dejklumperne flød? Mens den anden blev liggende i bunden af glasset? • Gjorde vandets temperatur en forskel?
4	Lad eleverne udføre forsøget.

Forberedelser

Materialeliste pr. gruppe:

1 stort glas lunken vand

To klumper dej. En med gær og en uden

Et udprint af forsøget.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

2 typer dej - En med og en uden gær, Opskriften finder du her– "Standardopskrift på franskbrød" og "Forsøg med for lidt gær". Hvis eleverne også skal lave forsøget "En sej dej", kan du med fordel lave en dobbelt portion af den almindelige franskbrødsdej, da dejen skal bruges til begge forsøg.

Kopiark

Kopiark:
Gærdej eller ej .pdf
forsøg med for lidt gær.pdf
Standard opskrift på brød1.pdf

Gærdej eller ej

Redskaber/materialeliste:

- 10 gram dej uden gær
- 10 gram almindelig franskbrødsdej
- Et stort glas
- Lunt vand (ca. 30-40 grader)



1. Tag en lille klump af hver dej og kom i glasset med lunt vand. Lad glasset stå i 5-10 minutter.

Spørgsmål til diskussion:

- Hvorfor tror I at en af dejklumperne flød, mens den anden blev liggende i bunden af glasset?

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Forsøg med for lidt gær

Redskaber/materialeliste:
• 0 gram gær • 10 gram salt • 10 gram sukker • 30 gram fedtstof • 1000 gram mel • 530 gram vand • Skål • En vægt • Et stykke plastik/et fugtigt viskestykke • En dejdeler

Fremgangsmåde

1. Afvej alle ingredienserne til dejen og kom dem i hver sin skål
2. Sæt en kedel og dejkrog fast til røremaskinen
3. Kom vand op i kedlen og lad det køre i et minut i 1. gear
4. Tilføj nu mel, salt og sukker og lad det køre i kedlen i tre minutter i 1. gear
5. Tilsæt fedtstof til dejen og lad dejen køre i et minut i 1. gear
6. Skrab fedtstoffet ned fra kanterne og lad dejen køre i tre minutter i 4. gear
7. Læg dejen til at raske i 15 minutter under et stykke plast eller et fugtigt viskestykke
8. Del nu dejen op i så mange portioner som muligt a 350 gram
9. Udstød luften fra dejen og form den til boller. Lad bollerne raske i yderligere 15 minutter
10. Form nu bollerne til franskbrød og sæt dem i raskeskabet i 45 minutter
11. Bag brødene ved 230 grader ved 75-80% fugtighed i 25 minutter

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Standardopskrift på franskbrød

Redskaber/materialeliste:
• 75 gram gær • 10 gram salt • 10 gram sukker • 30 gram fedtstof • 1000 gram mel • 530 gram vand • Seks skåle • En vægt • Et stykke plastik/et fugtigt viskestykke • En dejdeler

Fremgangsmåde:

1. Afvej alle ingredienserne til dejen og kom dem i hver sin skål
2. Sæt kedel og dejkrog fast i røremaskinen
3. Kom vand og gær op i kedlen, og lad det køre i et minut, i 1. gear
4. Tilføj nu mel, salt og sukker og lad det køre i kedlen i tre minutter, i 1. gear
5. Tilsæt fedtstof til dejen og lad dejen køre i et minut i 1. gear
6. Skrab fedtstoffet ned fra kanterne og lad dejen køre i tre minutter, i 4. gear
7. Læg dejen til at raske i 15 minutter under et stykke plast eller et fugtigt viskestykke
8. Del nu dejen op i så mange portioner som muligt a 350 gram
9. Udstød luften fra dejen og form den til boller. Lad bollerne raske i yderligere 15 minutter
10. Form nu bollerne til franskbrød, og sæt dem i raskeskabet i 45 minutter
11. Bag brødene ved 230 grader ved 75-80% fugtighed i 25 minutter

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv