

SURDEJSHVEDEBRØD BAGT I GRYDE

Se også dortemarcussen.dk/surdejsbroed

Du skal bruge: A. Hvedemel (normal mel med frasigtet kim og skaldele) B. Fuldkornshvedemel (Hel hvede, kværnet, men med alle kim og skaldele) 1+1 mel – 50% af hvedemel A + 50% af hvedemel B Salt, Vand, Rismel	Du skal bruge: En vægt, En skål En dejkniv. To hævekurve/skåle med to klæder (viskestykker). Gerne et termometer. En smedejernsgryde med låg – en skarp saks eller en skalpel og et par gode grydelapper
--	--

KULTUR:

- Bland 1+1 mel (2 dl) med lunken vand (1,2 dl) til en lind dej og lad det stå ved stuetemperatur med et klæde over i et par dage eller tre. Herefter fodrer du den ca. hver dag ved at smide 75% af det væk og blande de resterende 25% med ca. 1 dl 1+1 mel + 0,5 dl vand (lunken 25°C) Det skal du gøre en 14 dags tid inden den er klar til at lave brød af. Herefter har jeg holdt kulturen i gang ved at fodre en spsk kultur med 1 spsk vand og 2 spsk vand hver dag – eller taget kultur fra når jeg laver surdej.
- Eller få en kultur foræret – der så også skal fodres. Den kan opbevares i køleskab en uges tid. Og bør så fodres op dagen før du laver surdejen = to dage før du bager.

		Handling	Frisk brød kl. 8	Frisk brød kl. 17	Hæve / hvile-tid Ideel temp	
1	SURDEJ: 1. spsk kultur 130 g 1+1 mel 130 g vand 25°C	Bland til ensartethed. Her er til to brød. Halver evt. opskriften.	Dagen før når du står op (kl. 6.30)	Dagen før når du går i seng (kl. 22)	8-10 timer 18°C	Tjek om surdejen er klar: Put en lille smule i lunken vand. Flyder den er den ok ellers skal den stå lidt længere
2	DEJ: 200 g surdej 7 dl vand 27°C 100 g B mel 900 g A mel	Bland til ensartethed. Det er en meget blød dej. Det afhænger dog noget af melet. Friskkværnet mel kan optaget betydeligt mere vand. Er den meget tynd er det svært at forme dejen så start evt. med lidt mere mel.	Kl. 16.00	Bagedag Kl. 7.00	20-30 min 25°C	En skefuld af surdejen er din nye kultur. Den fodrer du som nævnt ovenfor. Opskriften er udviklet af en bager der har 26-28 °C i sit bageri. Det kan delvis modgås ved at bruger varmere vand i pkt2 og 3. Evt 5 dl, vand fra kold hane + 2 dl kogende vand i pkt 2 (200 °C + 50 °C)/7.Mit dl-mål tager kun 88 g vand (luft i vandet ? måske). Dejen kan også hæve i ovnen som står på lavest mulige grader hvor den tænder. Eller i vandbad.
3	20 g salt 50 g vand 27°C	Bland salt og vand i dejen med hænderne til den er ensartet.	Kl 16.30	Kl 7.30.		
4	1. v 2. v 3. v 4. v 5. v 6. v 7. v	Dyb din ene hånd i vand. Vend dejen: Tag fat under dejen, træk op, folde over. Gør det to eller tre gange, i forskellige hjørner så al dejen er jævnt vendt. Gør det forsigtigt ved de sidste vendinger, så de luftbobler der gerne skulle være i dejen ødelægges. Dejen skal gerne vokse ca 30% - Fortvivl ikke, hvis der ikke sker så meget de første par timer.	Kl. 17.00 Kl. 17.30 Kl. 18.00 Kl. 18.30 Kl. 19.00 Kl. 19.30 Kl. 20.00	Kl. 8.00 Kl. 8.30 Kl. 9.00 Kl. 9.30 Kl. 10.00 Kl. 10.30 Kl. 11.00	I alt 3-4 timer ved 28 °C.	
5	1. formning	Hæld forsigtig dej ude på et bord (uden mel). Skær dejen i to med dejkniven. Drys mel A på oversiden. Vend dejen rundt så den meledede side kommer ned af. Forsøg at forme to kugler af dejen med hånd og dejkniv ved at hive dejen forsigtigt rundt	Kl. 20.30	Kl. 11.30	30 min	Der må helst ikke komme "nyt" mel ind i dejen. Kun på overfladen.
6	2. formning	Drys dejkuglerne – flade -med mel. Vend dem igen så den meledede side vender nedad. Tag den ene dej klump træk i den del der er tættest mod dig selv. Og læg den 1/3 ind over den øvrige dej. Gør det mod de alle tre sider. Sidste gang vender du samtidig dejen helt rundt så folderne kommer ned af og trækker kuglen hen til kanten af bordet mens du runder den.	Kl. 21.00	Kl 12.00	3-4 timer 26°C eller 10-12 timer 5°C (køleskab)	I to skåle placeres et viskestykke. Drys let med en blanding af rismel og A-mel. Dump dejen ned så sammenføjningerne kommer opad Jo kortere hævetid jo mildere brød
7	Bagning	Tænd ovn. Placere smedejernsgryden i ovnen med låg Bagning med låg Brød 1. Drys bunden af gryden med rismel. Vend dejen ud i gryden eller på låget rids det med kniv/skalpel. Bages i 20. minutter. Bagning uden låg Brød 1. Bages i 25 minutter. Afkøles på rist. Skru op for ovnen og placer gryden i ovnen igen. Gentag trinene ovenfor for Brød 2	Kl 6.30 Kl 7.00 Kl. 7.20 Kl. 7.45	Kl 15.30 Kl. 16.00 Kl. 16.20 Kl. 16.45	260 °C 245 °C 245 °C 260 °C	Tag evt dejen ud af køleskabet Snit igennem overfladen Brødet skal være mørktbrun
8	Spis brød		Kl. 8.00	Kl. 17.00	245 °C	