

Surdejsbrød version 500 - nu med røremaskine

Du skal bruge en lille smule surdej samt alm. hvedemel og fuldkornshvedemel af høj kvalitet og gerne økologisk samt vand fra hanen og salt.

Du skal bruge en røremaskine til at røre dejen og en støbejernsgryde til at bage brødet i. Har du ikke en røremaskine ælter du bare dejen med hænderne eller en dejrører – og vender så dejen nogle flere gange (step 4).

Læs mere om kultur, surdej, vending, formning og nødvendigt udstyr i indlæg i [kategorien surdejsbrød på dortemarcussen.dk](#).

Opskriften er til et brød

Step	Ingredienser/proces	Tidsplan
1. Lav surdej	<ul style="list-style-type: none">• En skefuld kultur. Kultur er surdej som er fodret med nyt mel – halvt alm hvedemel halv fuldkornshvedemel - mindst engang dagen. Hvis du bager hver dag ja så er det bare en rest surdej fra dagen før <ul style="list-style-type: none">• En dl vand direkte fra den kolde hane• En dl alm. hvedemel• En dl fuldkornshvedemel Det hele blandes sammen. Står 6-9 timer ved stuetemperatur . Surdejen er klar til næste step når den kan klare flydetesten. En lille klat dej sænkes ned i en kop med vand. Flyder dejen ovenpå er testen bestået,.	Dag 1 kl. 7
2. Lav dej 1	<ul style="list-style-type: none">• 100 g. surdej• 350 g vand direkte fra den kolde hane• 150 g fuldkornshvedemel• 450 g alm. hvedemel Det hele æltes på min Teddy-røremaskinen på laveste hastighed i 3-5 minutter	Dag 1 kl. 15
3. Lav dej 2	<ul style="list-style-type: none">• 25 g vand• 15-20 g salt Tilsættes dejen og æltes i 8-10 minutter på Teddy-røremaskinen ved lav hastighed.	Dag 1 et sted mellem 15.30 til 16.00
4. Hævning 1	Hvis du husker det, så vend dejen med hænderne engang i mellem = Fugt hænderne, træk dejen forsigtigt op – den kan blive meget lang - og fold den forsigtigt ned i skålen	Dag 1 fra ca. 16 til et sted mellem 20 og 21.
5. Formning 1	Hæld forsigtigt dejen ud på bordet . Strø det med lidt mel og vend det rundt. Form en stram bolle. Lad den hvile i en halv times tid. (Hvis du er optaget af en god film i fjernsynet kan du godt springe den formning over.	Et sted mellem 20.30 og 21.30
6. Formning 2	Strø mel på brødet og vend den rundt. Træk dejen ud og form et brød ved at lægge dejen sammen lidt af en konvolut.	Et sted mellem 21 og 22
7. Hævning 2	For et skål eller hævekurv med et tyndt klæde og drys det med mel og risemel. Placeret brødet i skålen og dæk det med resten af klædet. Stil dejen i køleskabet.	Dag 1 kl. ca. 22 til dag 2 Et sted mellem kl. 6 til 10
8 Bagning 1	Opvarm ovn med den gryde brødet skal bages i til 260 grader. Sku ned til 240 grade Placeret brødet i gryden. Rids det. Læg låg på gryden. Bag det i 20 minutter. Tag låget væk og bag brødet i yderligere 15-20 minutter	Dag 2. Et sted mellem kl. 6.15 og 10.15 til et sted mellem kl. 6.55 til 10.55
9. Nyd brødet	Lad brødet afkøle så længe som du kan vente – og spis den med smør af høj kvalitet og gerne økologisk	Dag 2. Et sted mellem kl. 7 og 11– eller senere