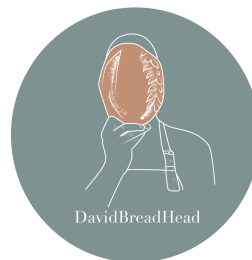


# DavidBreadHead Surdejsbrød - En let opskrift!

- (Lavet i hånden, ingen æltemaskine)

## Det du skal bruge er:

1. 100g aktiv surdej
2. 400 gram Øko Hvedemel
3. 100 Øko fuldkornsmel
4. 300 gram lunkent vand (+10 gram)
5. 15 gram salt.



## Fremgangsmåde:

**1:** Start med at fodre din modersurdej så den er aktiv og klar til at bage med, når du skal igang med dette.

**1.1:** Tag 100 gram af din modersur og tilsæt 100 gram hvedemel og bland med 100 gram lunkent vand og bland dette sammen til en form for grødmasse.

**1.2:** Vent 4-6 timer til din surdej er hævet til dobbelt eller trippel størrelse.

Du kan lave flydetesten for at tjekke om den er klar

**Flydetest:** Tag en lilleskefuld af din surdej og lig over i et glas med lunkent vand, flyder den så er den klar til at bage med, gør den ikke skal den stå lidt længere.

**2:** Når du surdej er klar, blander du dit vand op med 100 gram aktiv surdej.

**2.1:** Tilsæt alt melet til vandet og bland det hele til en homogen masse så alt vandet er absorberet i melet og der ikke er mere tørt mel tilbage, lad den nu stå i 30-40 minutter.

- Denne proces kaldes **autolyse** og det betyder at melet absorberer vandet fuldstændig. Dejen trækker sig sammen og det aktivere enzymerne i melet, og proteinerne starter udviklingen af glutennetværket.

**3:** Efter 30-40 minutter ælter man dejen glat i hånden - dette tager ca 3-5 minutter.

**3.1:** Lad nu dejen hvile i 5 minutter

**3.2:** Overfør din dej til en ren skål, med en lille bitte smule neutral olie i bunden.

### **4: Over de næste 2 timer skal dejen foldes 4 gange hvert 30 minut.**

- Foldemetode: Gør dine hænder våd (Dette er så dejen ikke sidder fast på din hånd)

**4.1:** Tag dine hænder under dejen i hver side og stræk nu dejen 25-30 cm op og lad den folde ind under sig selv, dette gør du 2 gange i hver ende af dejen, til dejen virker stram - pas på med ikke at folde for meget, så den sprækker i toppen.

**4.2:** Efter dejen er foldet sidste gang, lader du den stå til de 1,5-2 timer.

**5:** Efter dejen har stået og blevet foldet, hælder du den ud på din køkkenbord, uden mel.

**5.1:** Tag nu en dejskraber og stram dejen op - søg evt på youtube under Pre-Shape og se hvordan.

**5.2:** Efter Pre-shape, lad dejen hvile i 20-40 minutter.

**6:** Nu skal dejen final-shapes så den er klar til din hævekurv eller skål.

**6.1:** Gør nu det samme som du gjorde ed pre-shape og tag din hævekurv eller skål (evt

Magretheskål) og lig et hviskestykke ned og drys med hvedemel eller risemel, dette gør at dejen er lettere at få ud, når du skal bage brødet.

**6.2:** Overfør din dej fra bordet med toppen nedad i skålen eller hævekurven, dette gør at når du folder din dej ud når du skal bage at toppen vender opad.

**6.3:** Sæt i køleskabet natten over eller mellem 8-12 timer.

### **Dagen efter:**

**1.** Tænd din ovn på 250 grader og sæt din støbejernsgryde, bageplade eller bagestål ind - lad den forvarme i 1 time.

**2.** Når din ovn er varm tager du støbejernsgryden ud og hælder forsigtigt dit brød ud i gryden med et stykkebagepapir i bunden, tag en skarp kniv eller en ridsekniv og snit brødet på langs. Læg låget på igen og sæt den ind i oven.

**2.1:** Bag de første 25 minutter med låg og tag så låget af, og bag yderligere 25 minutter igen til dit brød er flot og gyldent.

Lad det nu stå i 30-60 minutter inden du skærer i brødet.

### **OBS:**

- Hvis du bruger bagestål eller en bageplade ligger du bare brødet ind og tager en gryde i bunden af ovnen med kogende vand de første 25 minutter og tager så gryden ud igen efter 25 minutter og bager videre.

Velbekomme!

Hvis i har spørgsmål eller ligende - så skriv endelig til mig på min Instagram @DavidBreadHead