



Surdejsbrød med ølandshvede

Opskrift til 1 brød | Samlet forberedelsestid: 24 timer | Arbejdstid: ca. 30 min.

Ingredienser

- Ca. 90 g surdej
- 3½ dl lunkent vand
- 1½ tsk. salt
- 90 g groft ølandshvedemel
- 300 g hvedemel

Opskrift

- 1 Kom surdej, lunkent vand og salt i en stor skål og rør det sammen. Tilsæt mel lidt ad gangen og rør det hele godt sammen, enten i hånden eller på en røremaskine:

I hånden

- 2 Rør hårdt i dejen med en ske til dejen er homogen – 2-3 min.

På røremaskine

- 3 Rør dejen sammen ved middelhøj hastighed 1-2 min.
- 4 Dæk dejen med et fugtigt klæde, så den ikke tørrer ud. Lad dejen hæve 16-20 timer på køl – dejen skal hæve til ca. dobbelt størrelse. Tænd ovnen på max temperatur – gerne 280 °C, men 250 er også fint.

- 5 Du kan bruge 2 metoder: grydebrød eller håndformet brød. Det første er det letteste, det sidste er det flotteste.

Grydebrød

- 1 Hvis du vil lave et grydebrød skal du bruge en gryde med låg som kan tåle at gå i ovnen – dvs. ingen plastik- eller træhåndtag, og gerne tykke vægge. Sæt gryden i ovnen når du tænder den og lad gryden blive godt varm.
- 2 Tag gryden ud af ovnen, og drys den med lidt mel indvendig – pas på, gryden er meget varm.
- 3 Tip forsigtigt dejen ned i gryden, klip eller skær en dyb revne i overfladen så brødet kan hæve jævnt, og læg låg på.
- 4 Bag brødet i ovnen ca. 20-30 min.
- 5 Tag låget af, sænk temperaturen til 220 grader og lad brødet bage færdig 10-15 min. Brødet er færdig når et termometer viser 97-98 grader inde i brødet.





Håndformet brød

- 1 Det håndformede surdejsbrød er den ægte bager-vare, men det kan også kræve lidt mere øvelse at udføre.
- 2 Sæt to bageplader oven på hinanden ind i ovnen når du tænder den, og lad dem varme godt op.
- 3 Drys lidt mel på køkkenbordet, og tip dejen ud af skålen nænsomt, så du ikke slår luft ud af den.
- 4 Skub forsigtigt dejen ind under sig selv, gerne med en spartel, så du spænder dejen op (forestil dig at du strammer et lagen på en madras). Form samtidig brødet til et rundt eller aflangt brød.