



Hvordan man bager surdejsbrød

FRA START TIL SLUT



Er der noget bedre?

End et friskbagt surdejsbrød med smør, lidt havsalt. Ja, dypp måske brødet i en jomfru olivenolie. Og så er der lugten af friskbagt brød, der spreder sig i rummet. Tænk tilbage på steder, hvor du bliver mødt af en duft af friskbagt brød. Hvordan dine sanser starter. Med denne guide får du mulighed for selv at begynde at bage dit surdejsbrød, velkommen!





Først nogle tanker om bagning derhjemme!

Att lyckas med bakning är en process som påverkas av många faktorer som temperatur, mjöltyper och din förmåga att våga göra misstag. Jo, visst kommer du att lyckas, men det behövs också misslyckas för att du skall förstå, och det tar tid att hitta ditt egna sätt att baka. Detta recept fungerar för mig och jag har använt det sedan jag hade restaurangen för 25 år sedan. Det är ett "grundrecept" som du kan experimentera med när du är lite varm i kläderna. Varför inte lägga till några valnötter, några ostbitar och oliver eller solrosfrön? Naturligtvis finns det många recept där ute. Men min rekommendation till dig är att hitta "ditt" sätt att baka surdegsbröd och inte ge upp i första hand. Det kommer med tiden och tillslut kan du baka i sömnen. Baka ofta och mycket / CM

"HAR DU SPØRGSMÅL, NÅR DU BAGER,
BRUG LIVE CHAT"

WWW.CHEFMARTINO.DK

HAPPY BAKING - GOOD BAKING



10 KOMMANDOER OM BAGNING

10 KOMMANDOER OM BAGNING

1. BRUG ØKOLOGISK MEL.
2. TILFØJ NOGET "SKOLDET" - FOR EKSEMPEL HAVREGRYN, BYG.
3. ARBEJD MED "KLÆBRIGE" DEJ - MINDRE MEL.
4. PRØV AT BAGE MED SURDEJ I STEDET FOR "KØB GÆR".
5. TILSÆT 25-30 G SALT / LITER VÆSKE.
BLAND DEJEN I LANG TID - INDTIL DEN BLIVER STRAM / BLANK.
7. LAD DEJEN HÆVE KOLD, HELST I KØLESKABET NATTEN OVER.
8. HÅNDTER DEJEN FORSIGTIGT, NÅR DEN ER HÆVET.
9. FORVARM OVNE TIL MAKS TEMP, 250-275 C.
10. HÆLD ET GLAS VAND PÅ EN TALLERKEN I BUNDEN AF OVNE, NÅR DU INDSÆTTER BRØDET. DET SKABER DAMP OG DEJ STIGER LETTERE, OG DET BLIVER EN SPRØDERE OVERFLADE.



Først og fremmest er der brug for en “surdejstarter”

OGSÅ KALDET - THE STARTER OR LEAVEN, CHIEF, CHEF, HEAD, MOTHER OR SPONGE

Kære børn har mange navne, så også surdej eller grundlæggende dej for at kunne bage surdejbrød. Men selvfølgelig er det fantastisk. Forestil dig, at du med bare vand og mel kan skabe en levende kultur med gode mikroorganismer og bruge den til at bage et brød fyldt med smag og saftig konsistens. Det er en levende proces, og nogle gange går det måske ikke som du vil, så lidt udholdenhed er godt at have. Men det er ikke svært eller dyrt. Jeg har været nødt til at “genstarte” flere gange, før min surdejstarter blev levende. Princippet er simpelt, det er 50/50 vand og mel. Derefter holder du den i live ved at fodre og vedligeholde gæringen med mel og vand. Men mere om det senere her i den lille bog om gærdegæring.





ALT GODT SURDEJSBRØD STARTER MED EN GODT
SURDEJSSTART - MAMA!



SÅDAN FÅR DU DIN “SOURDEJ STARTER”

Dag 1.

Mål 70 gram vand og 70 gram mel. Brug helst et organisk stenmalet hvedemel. Det hjælper med at fremskynde væksten af surdej, fordi organisk mel ikke indeholder konserveringsmidler. Brug koldt vand, så melet ikke klumper sig straks, og brug fingrene og ælt melet og vandet til en glat “dej”

Læg et låg eller en plastfolie på din skål, og hold den ved stuetemperatur, og lad dejen hvile i 24 timer. Nu begynder magien.





Dag 2.

Dag 2 behøver du ikke gøre noget andet end dejen end at løfte låget og kontrollere, hvordan din surdej klarer sig. Det er måske allerede begyndt at få nogle bobler (tegn på, at gæringen er startet). Men det er slet ikke sikkert, det kan være nødvendigt en anden dag, før gæringsprocessen starter. Sæt låget på igen, og lad det stå i 24 timer ved stuetemperatur.





BRUG KOLDT VAND!



BRUG DINE FINGRE!





DAG 3-4-5-6

Dag 3.

I dag er det tid til at fodre din nye ven for første gang. Vej 70 g vand og 70 g mel og rør ind i din ven. Hvis der stadig ikke er bobler, er der ingen grund til at bekymre sig, giv det lidt mere tid. Vennen (surdej) skal nu have en "løbende" struktur. Hæld et par dråber ekstra vand, hvis du synes, det er for tykt. Overfør den derefter til en større krukke og læg den på plads igen i rummet.

Dag 4-5-6.

Nu er din ven forhåbentlig i gang og skal fodres hver dag. Gør dette - fjern halvdelen af surdejen, hver gang du fodrer, og tilsæt derefter 100 g mel og 100 g vand. Rør med en træske eller som jeg gør med en træpind, som jeg synes er det bedste værktøj at blande med.



Dag 7.

Hurra - din nye ven lever forhåbentlig (hvis alt gik godt) i live og er nu klar til at begynde at bage surdejsbrød. Det skal lugte behageligt og være rigeligt med bobler.

Hver gang inden bagning, fodre det 5-6 timer før, så skal det øges i volumen til næsten dobbelt så stort. Hvilket betyder, at det også er ved at være den mest vildfarne tid på året. Hvis du bager ofte, skal du opbevare din surdejstarter ved stuetemperatur og fodre den en gang om dagen for at holde den aktiv. Hvis du kun planlægger at bage en gang om ugen, skal du opbevare den i køleskabet for at holde den i live og derefter fodre den en gang om ugen. Hvis du skal væk, er det godt at fryse det og derefter optø det, når du er hjemme igen - begynd at fodre det igen.





Nu er det tid til at blande dejen!

Ingredienser:

(nok til et stort brød eller 4 små bagetter)

520 g hvedemel (organisk, manitoba-type meget gluten)

220 g vand ved stuetemperatur

200 g blanding af ristede havreflager *

200 g “mor / surdejstarter”

20 g salt

* Start først med at lave en blanding af ristet havregryn. Hæld 1 liter kogende vand over 2 dl havregryn og omrør. Lad det derefter afkøle inden blanding. Hvis ikke alt går godt, er det fremragende at gemme i køleskabet i 1 uge indtil næste bagning.



DU HAR BRUG FOR NOGET GODT TILBEHØR:
EN SIL, ET TERMOMETER, EN DEJSKRABER
OG EN GÆRKASSE TIL DEJEN. OG EN BØLGE.



Steg 1 -blandning!

1. Start med at måle vand og hæld i dejblanderen.
2. Mål blandingen af ristet havregryn og surdej op og hold mixeren.
3. Mål derefter melet og hæld i. Start derefter mixeren og kør, indtil dejen er kommet sammen efter et par minutter.

DON'T BE AFRAID,
THE DOUGH IS
"STICKY".





Steg 2 - autolys!

Nu skal dejen absorbere melvand fuldstændigt. Dejen trækker sig sammen og aktiverer enzymerne i melet. Og proteinerne starter udviklingen af glutenfibrene. Enzymerne nedbryder stivelsen, og dejen bliver blødere og mere elastisk at arbejde med. Metoden kaldes "autolyse".

Tiden kan variere mellem 30 minutter og flere timer afhængigt af melet. Men jeg efterlader et almindeligt hvedemel i mindst 1 time.





Steg 3 - æltning!

For at få en rigtig lækker dej skal dejen “æltet” ordentligt. Derefter bindes gluten og gliadin sammen, og “dejtrådene” oprettes. Dejen skal være skinnende og “trådet”, når den er færdig. Det tager cirka 15 minutter. Læg inden dejen er klar, tilsæt saltet 2 minutter før slutningen. Så er det tid til at lave “dejtesten” for at se, om gluten og gliadin er bundet ordentligt. Hvis du kan trække dejen uden at bryde let, er den klar.





Steg 4 - Hvil!

Tag din dejkasse ud og smør den i bunden med lidt olivenolie. Dette sikrer, at dejen ikke klæber til bunden. Skrab dejen ud af skålen med en dejskraber. Sæt låget på, nu skal det hvile i 1 time før "foldning".



ZZZZZ...



Steg 5 - Foldningen!

Hvis du vil lykkes med et godt brød, begynder en vigtig del af bagningen, nemlig "foldning". Du skal strække og trække dejen og folde den fire gange over sig selv. Tag fat i den ene side og træk dejen fast og fold den over 2/3. Gentag på den anden side, og gør det samme på de lange sider. Vend dejen og lad den hvile i endnu en time. Gentag dette tre gange mere. Efter foldning og bedst mulig smag skal du dække kassen og placere den på et køligt sted (køleskab), og lad dejen hæve i mindst 12 timer inden bagning.

”Hvis du ikke har tid til at vente, kan du lade dejen hæve straks efter foldning. Dæk kassen, og vent, indtil dejen er fordoblet i størrelse. Gå derefter til næste trin, form brødet ”





Dags at forma brødet!

Der er mange måder at forme dejen på, men gør det let, hvis det er første gang. Og der er nogle tommelfingerregler. Det er vigtigt at håndtere dejen forsigtigt uden at klemme luften ud af dejen. Og "stram dejens overflade" ved hjælp af dejskraberen ved at "rulle" rundt om dejen mod bordoverfladen. Pas på ikke at bruge mel på bagsiden af bordet. Derefter klæber dejen lettere, og der oprettes en modstand. Når du har dannet dejen, skal du mel den på overfladen og derefter lade den hæve i 1-2 timer under et





Tommelfingerregler!

- * HÅNDTER DEJEN FORSIGTIGT, SÅ LUFTEN IKKE PRESSES UD.
- * HAV SÅ LIDT MEL PÅ BORDET SOM MULIGT.
- * VÆR IKKE BANGE FOR, AT DEJEN ER KLÆBRIG.
- * BRUG DIN DEJSKRABER TIL AT FORME DEJEN.
- * PULVER LIDT MEL PÅ DEJEN, INDEN DU SÆTTER DET I OVNEN.
- * OG DU ER NØDT TIL AT ØVE, ØVE OG ØVE. DET SER MÅSKE LET UD, NÅR NOGEN KAN GØRE DET, MEN DET TAGER TID AT FINDE DIN EGEN STIL. MEN GIV IKKE OP - MEL ER BILLIGT.





Bag brødet del 1!

Sørg for, at du har opvarmet ovnen til den højeste temperatur, 275 eller 250 grader. Anbring en ovnplade i bunden af ovnen.

Sæt brødet i ovnen og hæld et glas vand på bagepladen for at skabe damp, hvilket er vigtigt for bagning af godt brød. Dette får dejen lettere til at hæve sig, før den skaber en skorpe.

Luk døren straks og lad den være lukket i 10-15 minutter. Åbn derefter døren, og slip dampen. Flyt brødet ned til ovnens bund, så brødet også har en skorpe i bunden. Flyt måske brødet rundt om brødet, hvis varmen i ovnen er ujævn.

P / S PRØVER AT SKÆRE BRØDET MED EN SKARP KNIV PÅ OVERFLADEN INDEN BAGNING, DET FÅR BRØDET TIL AT HÆVE LETTERE!





Bag brødet del 2

Sænk temperaturen til 245 grader. Indsæt termometeret efter 20 minutter, og mål temperaturen midt i brødet. Du ved, at brødet er klar, når temperaturen er 95-98 grader. Du kan også kontrollere, om brødet er klar ved at banke på undersiden, hvilket giver en duftende og hul lyd.

CONGRATULATIONS!!

YOU'VE MADE IT TO THE END.





Bag i en gryde!

Bagning i en gryderet “hollandsk ovn” har flere fordele og det er værd at prøve. Dette betyder, at dampen forbliver i gryden. Effekten er den samme som at hælde et glas vand i ovnen i de første 10 minutter. Varmen er også jævn i den “hollandske ovn”, og brødet er saftigt med en sprød skorpe.

Sørg for at varme gryden op til den højeste temperatur, du kan få i ovnen (250-275C) ca.: 20-30 minutter inden du lægger brødet i.





Gør dette!

1. Lav dejen som normalt, og form den til den ønskede form.
2. Lad dejen hæve i en time eller to på et bageplade.
3. Derefter anbringes dejen forsigtigt i den forvarmede "holandske ovn", sættes på låget og sættes hurtigt i ovnen.
4. Efter 10-15 minutter løftes låget af og bages brødet, indtil det når 96-98 grader.



YOUR DUTCH OWEN BREAD IS READY!!



Följ med!

Tilmeld dig Chef Martino Food Universe for at modtage nyhedsbreve og flere tip og inspiration i køkkenet.

- See you soon!

Cheers, Chef Martino!

www.chefmartino.dk

[Instagram](#)

[facebook](#)

