

Opskrift på Lievito Madre (LM surdej)

Vil du lave din egen LM surdej fra bunden, så følge vejledningen herunder

Har du allerede en LM surdej - f.eks. fra Hjemmeriet - så start ved Trin 4

Ingredienser:

Hvedemel (sigtet)
Grahamsmel (fuldkorns hvedemel)
Lunkent vand (~40°C)
Eventuelt lidt honning
Eventuelt lidt aktiv surdej

Trin 1: Opstart

Bland 90 g hvedemel og 10 g grahamsmel med 50 g lunkent vand.

Tilsæt evt. en lille tsk. honning - opløs det så i vandet først.

Har du en almindelig surdej, rug eller hvede, kan du tilsætte en lille tsk. af denne, for på den måde at sparke din LM surdej igang lidt hurtigere - opløs det så i vandet først.

Ælt godt, så det bliver en fast dej. Kom IKKE mere vand ved selvom blandingen virker som smulder til at starte med - ælt og dejen vil til sidst samles til en sammenhængende, fast dej.

Form dejen til en kugle og kom den i et glas, dæk med løst låg / folie / sølvpapir.

Det skal ikke være lufttæt.

Stil glasset et lunt sted (22-30°C).

For hver 12. time tages dejen ud af glasset, æltes og kommes tilbage i glasset.

Når du ser, at der dannes små bobler i dejen, er det tid til trin 2.

Hvis du bruger et alm. fødevareglas, kan du trykke dejen mod bunden/siden af glasset.

Boblerne vil så kunne ses i bunden/siden af glasset.

Starter du en LM surdej op uden at pøde den med en eksisterende surdej, kan det tage nogle dage inden boblerne bliver synlige.

Trin 2: Genopfrisk

Afvej 50 g af dejen. Læg overskudet i en beholder i køleskabet - kan så indgå i dit øvrige bagværk.

Bland de 50 g dej med 50 g lunkent vand i en skål.

Tilsæt 90 g hvedemel og 10 g grahamsmel og ælt godt til det igen bliver en fin, fast dej.

Form dejen til en kugle og læg den i et rent glas, der har plads til at dejen kan vokse.

Lad stå i op til 48 timer på et lunt sted, eller indtil dejen er vokset til dobbelt størrelse.

Begynder dejen at lugte en smule syrlig, er der ingen fare - det skal den.

Trin 3: Genopfrisk igen

Nu skal du fodre dejen igen, præcis som i trin 2.

Lad igen dejen stå lunt i 48 timer, eller indtil dejen er vokset til dobbelt størrelse.

Gentag trin 3 igen og igen ... indtil dejen fordobles i størrelse i glasset på cirka 4 timer.

Nu har du 200 g LM surdej, som er klar til at bage med.

Sæt din LM surdej i køleskabet indtil den skal bruges.

Trin 4: Afslutning

Når du har din LM surdej stående i køleskab, kan du med fordel opfriske den nogle timer inden du skal igang med din brøddej. Hvis du har 200 g LM surdej i køleskabet og skal bruge 200 g LM surdej til din næste brøddej, så brug 100 g af den køleskabskolde LM surdej, bland med 100 g lunkent vand og 200 g mel (180 g sigtet + 20 g grahamsmel). Det giver så 400 g aktiv LM surdej efter nogle timer. Brug de 200 g LM surdej og gem de resterende 200 g LM surdej i køleskab til næste gang.

Den del af din køleskabskolde LM surdej der er tilovers, når du genopfrisker dejen, kan du bruge i dine andre deje, for eksempel boller eller rugbrød.

For at holde din LM surdej aktiv, skal du fodre den cirka en gang om ugen. Jo bedre du passer på din LM surdej, des bedre og hurtigere bliver gæringsprocessen, når du bager med den.

Når du har fodret den, og den er mindst fordoblet i størrelse, flyttes den til køleskabet.

Med en god LM surdej, er det muligt at tage LM surdejen direkte fra køleskabet, når du vil bage. Sørg for altid at have nok LM surdej i køleskabet til at det rækker til det du vil bage i løbet af ugen. Husk aldrig at bruge hele din LM surdej portion fra køleskabet - der skal altid være en portion til overs for at kunne fodre igen.