

Grundopskrift på surdejsbrød

Ingredienser:

5 dl aktiv surdej
7 dl mel
2-4 dl vand
1 spsk salt



- Varier ved justeringer af meltypen, tilsætning af kerner, krydderier og lignende.

Fremgangsmåde:

Bland surdej, mel og salt. Tilsæt vand indtil dejen er passende. En fugtig dej er at foretrække frem for en tør dej.

Ælt dejen (20 minutter) indtil den klarer "glutenprøven":

Tag en klump af dejen og stræk dejen mellem fingrene. Hvis melets gluten er passende udviklet, vil dejen kunne strækkes som gummi så du kan se igennem den udspændte dej uden at den går i stykker. Går dejen i stykker ved strækningen, eller kan du ikke strække dejen så du kan se igennem den udspændte dej, så skal der æltes mere.

Form dejen til et brød – læg den i en bageform, hævekurv eller blot på bordet. Dæk med et let klæde og lad dejen hæve i 4-24 timer. Dejen kan slås ned efter en kort hævning (4-12 timer), og formes igen. Brødet kan sættes til hævning endnu engang men det er ikke nødvendigt.

Skær nogle snit i brødets overflade med en skarp kniv eller et barberblad. Bag brødet ved 200°C indtil temperaturen i brødets indre er 98°C (brug et stegetermometer sat ind i bunden eller siden af brødet). Bagetid 30-60 minutter afhængig af brødets størrelse.

Afkøl brødet inden opskæring.

Surdejspandekager

Ingredienser:

- 5 dl aktiv surdej
- 1 æg
- 3 spsk sukker
- 2 spsk olie
- 3+ spsk mælk, kokosmælk eller vand
- 1 tsk bagepulver (eventuelt – giver luftige pandekager)
- Smør eller kokosolie til stegning

Fremgangsmåde:

Bland surdej, æg, sukker olie og eventuelt bagepulver.

Tilsæt mælk/kokosmælk/vand til dejen er passende.

Opvarm en pande til den er rygende varm.

Tilsæt smør eller kokosolie til panden.

Bag med ½ dl pandekagedej per gang.

Steg indtil pandekagen er gyldenbrun og vend.

Steg til den anden side også er gylden.

Disse pandekager kan fryses ned til brug ved et hurtigt måltid en anden gang.

Du kan nedfryse pandekager med bagepapir imellem så de ikke klitrer sammen.