

Surdejsbrød med Ølandshvede

1 brød | Samlet forberedelsestid: 72 timer | Arbejdstid: ca. 30 min.

1 bæger surdej

1½ kg groft ølandshvedemel

1½ kg hvedemel

Tjek, at du selv har: fint havsalt

Tip: Gå i gang med at lave dejen **3 døgn før**, du gerne vil spise lunt surdejsbrød, da surdejen skal vækkes, og dejen skal hæve ad flere omgange. Til gengæld er den aktive samlede arbejdstid ikke på mere end omtrent 30 minutter.

DAG 1

For-surdej

100 g surdej

100 g groft ølandshvedemel

1 dl vand (lunkent)

Rør surdejen sammen med groft mel og 1 dl lunkent vand. Kom dejen i et gennemsigtigt glas med låg, og sæt en elastik omkring glasset, hvor surdejen når op. Sæt låg på glasset, og stil det på køkkenbordet i et døgn, evt. længere, til surdejen har rejst sig, dufter syrligt og har fine bobler.

DAG 2

Autolysedej

200 g groft ølandshvedemel

250 g hvedemel

3 dl vand (lunkent)

Når du laver en **autolysedej**, udvikler du en elastisk dej, der kan binde den kuldioxid, surdejen producerer. Melet absorberer vandet, og enzymerne i melet starter en proces, der udvikler og nedbryder melet, så glutenproteinerne i melet udvikler glutennetværket, der gør dejen elastisk og glat.

Kom mel og vand i en skål, og rør det sammen til en glat dej. Ælt dejen glat og sej i hånden eller på en røremaskine. Lad dejen hvile overdækket i 30 minutter.



AARSTIDERNE

Brøddej
1 portion autolysedej
100 g for-surdej
10 g fint havsalt

*Den **surdej**, du har tilovers fra denne opskrift, er din nye surdej – kom låg på glasset, og opbevar surdejen på køl.*

Brøddej

Tilsæt 10 g salt og 100 g for-surdej til autolysedejen, og ælt det grundigt sammen i hånden eller på en røremaskine i ca. 10 minutter. Dejen skal være blød og elastisk, når du trækker i den.

Træk forsigtigt dejen ud til en flad kvadrat på en glat overflade, og fold den derefter halvt ind over sig selv. Tryk samlingen til, og fold den sidste $\frac{1}{3}$ indover den første foldning, så dejen udgør et fladt rektangel. Tryk samlingen til, og vend dejen, så den ligger lodret ned mod dig selv. Træk i toppen af dejen, mens du ruller den sammen mod toppen. Træk derefter i dejen, og rul den ned mod dig selv.

Spænd dejen godt op med hænderne og evt. metaldejskrabere ved at rotere den med hånden: Hold siden af hånden mod bordpladen, imens du strammer dejen op til en glat, rund dej med rundede håndflader. Kom dejen i en smurt container med låg, og lad den fermentere i 3-4 timer, til den har mistet den runde form og flader ud.

Foldning

Fugt dine hænder, og løft dejen på midten, så den slipper bunden af containeren og glider ind under sig selv. Drej containeren en kvart omgang, og gentag processen, til du har været hele vejen rundt (4 gange i alt). Lad dejen stå 1-2 timer, og gentag. Lad dejen stå endnu 1-2 timer, og gentag, så du har foldet i alt 3 gange. Lad derefter dejen fermentere i 7-9 timer.

Slå dejen op

Drys mel over dejen i containeren, og vend den forsigtigt ud på bordet – dejen vil flyde ud. Fold nu dejen halvt ind over sig selv, og tryk forsigtigt samlingen til. Fold den sidste $\frac{1}{3}$ over den foldede dej, og tryk samlingen til. Pres enderne af dejen pænt sammen med fingerspidserne. Stram dejen op ved at rotere den med hånden – hold siden af hånden mod bordpladen, imens du strammer dejen op til en glat, rund dej. Drys overfladen af dejen med mel.

Læg et rent viskestykke i en skål eller en hævekurv, og drys viskestykket med mel. Læg dejen med samlingen opad i skålen eller kurven, og pres samlingen til med fingerspidserne. Fold viskestykket over dejen, og lad den hvile på køkkenbordet i $\frac{1}{2}$ -1 time. Sæt efterfølgende dejen i køleskabet natten over.

DAG 3

Bagning

Tænd ovnen på 260 °C. Sæt en ovnfast gryde/stegesko eller bagesten/bageplade i ovnen, så den bliver brandvarm.

Tag gryde/stegesko eller bagesten/bageplade ud, når ovnen er varm. Vend forsigtigt dejen ud af hævekurven, og kom den direkte over i gryde/stegesko eller bagesten/bageplade – samlingen placeres nedad. Rids brødet med et barberblad eller en meget skarp kniv, og stæk det med lidt vand – bruger du en gryde/stegesko, skal du lægge låg på.

- **Med gryde/stegesko**

Sæt dejen i ovnen, sænk varmen til 230 °C (ikke varmluft), og bag det i 20 minutter. Tag låget af, og bag brødet i yderligere 15-20 minutter, til det er smukt, mørk-gyldent og sprødt.

- **På bagesten/bageplade**

Sæt pladen med brødet i ovnen, sænk varmen til 230 °C (ikke varmluft). Sæt samtidig en bradepande med 1 l kogende vand ind under bagepladen, så der skabes damp i ovnen. Bag brødet i 20 minutter, og tag bradepanden med vand ud af ovnen. Bag brødet i yderligere 15-20 minutter, til det er smukt, mørk-gyldent og sprødt.

Afkøl brødet på en rist, inden du skærer i det.

