

—
SURDEIGS
— BRØD
—

nordre-ekre.no

Surdeigsbrød, 2 stk

Starter (kvelden før baking)

36 g surdeig av hvete
325 g vann (ca 26°C)
160 g sammalt hvete fin
160 g hvetemel

Bland sammen for hånd og la den stå over natten i romtemperatur. Sjekk at deigen er ferdig ved å sjekke om en liten teskje av starteren flyter i lunkent vann. Hvis ikke sett den en halv time i et varmt rom og prøv igjen.

Deig (bakedagen):

750 g vann (ca 26°C)
590 g starter (ta vare på resten til neste baking)
115 g sammalt hvete fin
1065 g hvetemel
30 g salt

Bland alle ingrediensene og elt i eltemaskin på middels hurtighet i 8–10 minutter til en glatt deig.

Dekk til med plast og sett den i romtemperatur (ideelt 25 – 28 °C) i 2 – 3 timer.

Deling og hviling

Hell deigen over på bakebenken (uten å strø mel på benken). Strø litt hvetemel på deigen, og bruk en deigskrape til å dele den i 2 emner. Ta tak med deigskrapa under deigen og snu den så den melede siden vender ned mot benken. Brett deigen ved å ta en ende og brette den halvveis over seg selv, og gjenta med den andre enden, slik at den melede overflaten ikke brettes inn i deigen men dekker overflaten av deigen etter at den er brettet. Nå kan du mele litt til, bruk deigskrapa i den ene hånden og den andre hånden til å forme runde glatte emner. Dekk til med plastfilm og la den deigen hvile på benken i 20–40 minutter.



Forming og heving

Nå skal brødene formes, strø lett med mel over emnet, bruk deigskrapa til å snu deigen slik at mel-siden vender ned. Dra den delen av deigen som vender mot deg opp og over 2/3 av deigemner. Gjør det samme med de siste 3 sidene av deigen. Mel forsiktig og snu deigen igjen. Bruk deigskrapa og hånden igjen til å forme runde brød. Ha de over i melede hevekurver, dekk med plast og hev i romtemperatur i 3-4 timer. Eller sett de rett på kjøll og la den heve der fra 8 – 48 timer. Jo lenger den står jo kraftigere smak av surdeig. Hever den på kjøll kan den godt tas ut en halv time før steiking, men det er ikke nødvendig.

Steiking

Har du ikke egen bakerovn blir resultatet best om du steiker i jerngryte. Vanlig ovn går også bra, selv om skorpa ikke blir like god. Steik ved 230°C i 35 -45 minutter.

Steiking i gryte

Sett ovnen på 260°C og sett inn jerngryte med lokk. Når ovnen og gryta er varm, ta ut gryta, ha over deigen, snitt den med et barberblad, ha over lokk og sett tilbake i ovnen. Sett ned temperaturen til 230°C og stek under lokk i 20 minutter. Ta av lokket og stek uten lokk i 20-30 minutter til, til du har fått en ønsket skorpe.

