

Langtidshævet surdejsbrød med sprød skorpe

Forfatter:

Klavs Styrbæk

Introduktion:

En surdej er en levende kultur med mælkesyrebakterier, som vokser i et medium af mel og vand. I princippet kan man have en sådan surdejskultur kørende så lang tid, man passer godt på den og giver den de rigtige livsbetingelse

Brødstarter - surdej:

1. Bland 50g postevand med 50 g godt, lokalt fuldkornsmel/hvedemel, og lad de lokale mikroorganismer starte en lille fest! Konsistensen skal være som en lind havregrød.
2. Lad dejen stå 2-5 dage lunt og tildækket med et viskestykke; når der begynder at danne sig små luftbobler, er der liv!
3. Derefter skal man kassere ca. 80 % dagligt og fodre dejen ved at tilsætte nyt vand og mel i samme mængde og blive ved hermed, indtil starterdejen har en syrlig duft og får en rytme, dvs. hæver lidt i starten af hver ny fodringsperiode.
4. Derefter kan starterdejen opbevares på køl og fodres med længere intervaller, typisk 2-3 dage.

Ingredienser til 2 brød:

1,2 L vand
625 g Urehvede
635 g hvedemel med stort glutenindhold
35 g havsalt
5 g gær
2 spsk. starterdej
Olivenolie
Maldonsalt

Fremgangsmåde:

1. Rør dejen sammen med piskeris, dæk den til med film og sæt den ved stuetemperatur i 2 timer.
2. Sæt dejen på køl i 15 timer.
3. Hæld halvdelen af dejen ud på et bagebord med lidt mel på og lav 8 foldninger ved at folde dejen ind over sig selv 2×4 gange.
4. Vend med en dejskraber dejklumpen rundt på hovedet og læg i samme bevægelse dejen på bagepapir på en bageplade med bagepapir eller en passende form; gentag processen med den anden halvdel af dejen.
5. Lad dejen hæve tildækket 1-2 timer afhængig af temperaturen, og varm ovnen op til 250 °C.
6. Klip med en saks 6 hakker i overfladen, og dryp i hvert af de pænt store hak lidt olivenolie; drys med Maldonsalt.
7. Sæt straks brødene i ovnen og bag dem i 20 min.
8. Skru ned på 175 °C og bag 25 min mere.
9. Tag brødene ud, når skorpen er tyk, mørk og sprød. Afkøl brødene på en bagerist