



**VALSE
MØLLEN**
SIDEN 1899

SURDEJS GUIDE

*Udviklet af
Cathrine Brandt*



**LAV DIN EGEN SURDEJ
TRIN-FOR-TRIN**

Kom godt igang

SURDEJSGUIDE

– SÅDAN LAVER DU DIN EGEN SURDEJ

En surdej er et naturligt hævemiddel til dit bagværk. En surdej laves ved at røre vand og mel sammen, og lade blandingen stå fremme i stuetemperatur. Luften og meleets mikroorganismer udvikler melblandingen, så den efter et par dage indeholder gærceller, mælkesyre- og eddikesyrebakterier. Så har du en surdej, der kan hæve og udvikle smagen i dit brød, boller og rugbrød. Præcis ligesom man bagte brød "i gamle dage".

Surdejens primære opgave er at hæve dit bagværk og gøre det let og luftigt, men den bidrager også med flere andre gode egenskaber. Surdejens gode bakterier fermenterer dejen, hvilket giver dit surdejsbagværk en helt særlig, mild og sødmefuld smag. Surdejsbagværk smager af mere og har en dybere, sødere og mere rig smag, end brød bagt på gær.

Det er ikke svært at lave sin egen surdej, men nogen gange kan det godt kræve et forsøg eller to at komme i gang. Det er levende bakterier, du arbejder med, og derfor kan processen være svær at styre og kontrollere helt. Men når din surdej først lever, kræver den ikke meget vedligehold, og den kommer til at belønne dig med noget af det lækreste bagværk, du har smagt.



Trin for trin

Din nye surdej tager et par dage at lave. Du vil se masser af aktivitet i de første dage efter, at du har rørt mel og vand sammen. Herefter skal en lille del af din surdej fodres* et par gange for at opformere mængden af gærceller og mælkesyrebakterier, så din surdej er stærk nok til at hæve dine deje. Når du opstarter en surdej, så vil der være en del surdej, som du skal kassere og smide ud. Det er nødvendigt for ikke at ende med en enorm mængde surdej. Din surdej kan bruges til at bage både rugbrød, lyse brød og boller med.



TRIN 1 (DAG 1): OPSTART AF SURDEJ

50 g "lillefingervarmt" vand
25 g hvedemel
25 g groft rugmel

Kom vand og mel i dit glas, og rør blandingen sammen med en ske, til der ikke er mere tørt mel. Du kan også bare bruge dine (nyvaskede) fingre til at røre rundt med, da de har en masse mikroorganismer, som surdejen rent faktisk kan bruge til at blive kickstartet og komme i gang med. Læg låget på klem på glasset, stil surdejen på køkkenbordet, og lad den stå i 1 dag.



**For at holde liv i din surdej, skal du fodre den, siger man. Det betyder, at du tilsætter mel og vand til surdejen, så den kan udvikle sig.*

TRIN 2 (DAG 2-3-4): FODRING* AF SURDEJ

50 g surdej (resten skal kasseres)
75 g "lillefingervarmt" vand
25 g hvedemel
50 g groft rugmel

Tjek, om din surdej er hævet, har luftbobler langs siden og dufter syrligt, for så er den klar til at blive fodret. Hvis ikke – så vent en dag mere med at starte på dette trin.

Nu skal din surdej fodres, men tjek først om der er dannet en skorpe? I så fald skal du kassere skorpen, før du tilsætter nyt vand og mel og rører surdejen sammen. Læg låget på klem, og lad surdejen stå i cirka et døgn ved stuetemperatur. Gentag fodringen en gang i døgnet de næste to dage. Nu skal surdejen gerne vise god aktivitet med luftbobler på toppen, lufthuller ned langs siden og en hævnning til cirka dobbelt størrelse. Har du endnu ikke så meget aktivitet i din surdej, så fortsætter du med fodringer hvert døgn, til din surdej begynder at live op.

TRIN 3: (DAG 5): BOOST-DAG FOR DIN SURDEJ

Nu er din surdej lige ved at være klar til at bage med, men for lige at give den det sidste skud aktivitet, skal du fodre den både morgen og aften – altså to fodringer på ét døgn.

TRIN 4 (DAG 6): BAGEDAG

Et par timer før du vil røre din dej sammen, skal du fodre din surdej en sidste gang, så den er så frisk som overhovedet mulig. Gå tilbage til trin 2, men tag denne gang 75 g surdej og fodr med samme mængde mel og vand. Nu skulle du gerne stå med 225 g surdej i alt. Lad den stå på bordet et par timer, indtil den er hævet til ca. dobbelt størrelse. Så er du klar til at bage lækker surdejsbagværk. Husk at tage 50 g surdej fra og sæt i køleskabet til næste gang, du skal bage med surdej.

Tip til din surdej

OPBEVARING AF DIN SURDEJ

Med mindre du bager hver eneste dag, bør du opbevare din surdej i køleskabet. Din surdej skal fodres én gang om ugen – og derefter ud og stå et par timer ved stuetemperatur – også selvom du ikke skal bage. Det holder din surdej god og rask.

ER MIN SURDEJ KLAR?

En god surdej kræver masser af kærlighed og opmærksomhed i køkkenet. Hvis du vil tjekke, om din surdej er klar til at bage med, så er et godt trick at komme 1 tsk. surdej i en skål med koldt/lunkent vand. Hvis surdejen flyder, så er den klar til at bage med. Hvis surdejen lægger sig på bunden, skal den have lov til at stå lidt længere.

SÅDAN BAGER DU MED SURDEJ

Bagværk og brød med surdej kræver mere tid end brød og bagværk bagt på gær. Deje med surdej som hævemiddel kan med fordel koldhæves i mange timer – det udvikler smag, kompleksitet og giver surdejen tid til at udvikle luftigt, let og smagfuldt brød og boller.

Det er dog vigtigt at huske, at en færdig surdej trives bedst i et lunt miljø. Derfor skal du altid lade din dej med surdej hæve lunt i et par timer, til dejen viser god aktivitet. Din dej skal have hævet, dufte mildt af yoghurt og have luftbobler på toppen, før du kommer den i køleskabet til koldhævning. Herved får surdejen mulighed for at komme i gang og virke, så dejen kan hæve.

SURDEJSBOLLER MED SPELT

BAG
OG
SMAG

FIND *Cathrines* OPSKRIFTER
PÅ SURDEJSRUGBRØD OG
-BOLLER PÅ
VÅSEMØLLEN.DK

SURDEJSRUGBRØD MED ØL,
SPELT OG KERNER



VALSEMØLLEN SIDEN 1899

Dansk mel og kerner fra Valsemøllen er din garanti for et kvalitetsprodukt med kort vej fra mark over mølle til dig. Vi værner om det gode håndværk fra kornet sås på de danske marker til det færdige mel står på dit køkkenbord – altid med øje for høj kvalitet og bæredygtighed. Det mener vi, er kernen til større bageglæde og masser af god smag i dit bagværk.



DENNE SURDEJSGUIDE ER UDVIKLET AF CATHRINE BRANDT

Følg med og lær den bageglade, surdejsbegeistrede madnørd Cathrine at kende på cathrinebrandt.dk

