

Surdeigsbrød til gamalost

Surdeigsbrød har mange myter knytt til seg. Det er vanskeleg, det tek lang tid, det må eltast for hand, det må vera økologisk mjøl, ein må kasta mykje osv osv. Eg begynte å baka med surdeig sommaren 2019, då laga eg startaren Eplekjekken. Eg starta han med rugmjøl, vatn og ei strimle epleskal for å få han i gang fort.

Så veldig kjekk var han ikkje i starten, han vart vanstelt og eg var mykje på reise. Men så kom koronaen, og det likte han! Både tok eg meg tid til å sjå youtube-videoar korleis dette skulle gjerast, eg ha han ein hestekur for å friska han opp (mange matingar over kort tid), og eg bakte brød oftare.

Viss du ikkje har startar, anbefaler eg at du spør nokon om å få, for det kan ta lang tid før ein nylaga startar vert verkeleg god. Om ikkje du kjenner nokon, spør på Facebook! Det er betre å få ein som er i fin form, då får du gode brød frå starten.

Eg har lagt ein del tips på Kakemonsen.no, så no får du berre oppskrifta med forslag til tidslinje.

Eitt brød på 1 kilo:

Dag 1 kveld:

Lag 120 g startar ved å ta **20 gram surdeig, 50 g lunka vatn, 25g rugmjøl** sammalt fint og **25 g kveitemjøl** La stå på kjøkenbenken og esa seg opp minst i 3 timar, den toler å stå opp til eit døgn før du skal baka.

Dag 2:

I kjøkenmaskin med eltekrok eller for hand -viss du gidd..:

400 g lunka vatn (maks 30 grader)

100 g startar- dei siste 20 gram sparar du til neste baking, den kan stå i kjøleskåpet lenge.

150 g sammalt fin rug

50 g sammalt grovt kveitemjøl

300 g fint kveitemjøl

Elt til det er godt blanda

La det kvila ein halvtimes tid (kan droppast)

Tilset 15 gram salt.

Elt til deiga er smidig og slepp bollen- men viss du brukar grovt male mjøl bør du stoppa etter 5 minutt.

No må deiga stå i romtemperatur under lok/plast i rundt 3 timar til du ser det er god heving. Står ho for lenge, er mi erfaring at brødet blir surare. I denne tida kan du forsiktig løfta/snu litt på deigen 2-3 gonger.

No kan du enten legge deiga over i ei brødforn med bakepapir, eller forme brødet og leggje i hevekorg slik du kan lese om f.eks på Surdeigskolen på dn.no:

<https://www.dn.no/d2/topic/Surdeigsskolen>. Set brødet i kjøleskåpet i minst 4 timar, gjerne lenger, til og med over natta.

Steiking: Her kan du ikkje spara på straumen. Forvarm omnen ein times tid, gjerne på 275 grader. Du kan bruke varmluft under forvarming, men steikinga må vera med vanleg varme. Viss du brukar hevekorger og skal laga formbrød, set også brødformene i omnen i denne timen.

Første halvdel av steikinga må du enten setja inni ei lita panne med kokande vatn, slik at det dampar, eller du kan leggja lok på brødforma. Eg har former med flat kant slik at eg kan bruka ei til form og ei til lok.

Skjær eit snitt i brødet med skarp kniv, saks eller barberblad. Dette er for å kontrollera korleis brødet hevar under steiking, for det vil – og skal – heva seg godt under steiking. Set brødet i omnen og skru ned til 250 grader. Ta av lok eller ta ut den dampande panna etter 20 minutt og skru ned varmen til 225 grader. Steik 20 minutt til. Omnane er forskjellige, så du må nok prøva deg litt fram med steikinga.

Tidslinje forslag 1 om du er heime på dagen:

Mate startar før du legg deg

Starte med deig, heving og forming frå morgonen av- då er du ferdig til 12-tida

Set i kjøleskåp til om kvelden og steik før du legg deg eller neste morgon

Tidslinje forslag 2 om du har 8-16-jobb:

Mate startar om morgonen (det tek ikkje lang tid)

Deig, heving og forming etter jobb

I kjøleskåp over natta

Steiking neste ettermiddag.

Oddny Hønsi Ringheim

Facebook: Oddny.Ringheim

Instagram: oddnew

<http://www.kakemonsen.no>



Brødet er ferdig forma og lagt i hevekorg som er dryssa med mjøl. Og ja, eg brukar eingongshanskar og silikonmatte. Likar ikkje kliss. Ikkje på hendene, og ikkje på benkeplata.



Brødet har heva i kjøleskåp og er klart til steiking. Eg trekkjer ein plastpose over hevekorg og brød, då blir kledet litt fuktig og deigen slepper lettare. Spesielt deigar som er litt lause, kan finna på å hengja fast. Då er det kaldt vatn som hjelper. Kaldt vatn er også det beste for å vaska av hender, bakebolle og benkeplate.



Brødformer for 1 kilos brød. Den som fungerer som lok, tek eg av etter 20 minutt. Grillhanskar er tingen, i og med at form eller gryte skal varmest opp, vert dette temmaleg heitt! Har du ikkje passande brødformer, kan du steika i jerngryte med lok eller på steikeplate. Ver merksam på at brød på steikeplate kan bli noko flate viss ikkje brøddeiga har nok spenst. Brukar du mykje fint og finmale mjøl, får du bra spenst, dette er litt verre med grovmale mjøl. Spenst har du viss deiga slepper bollen lett og er nærmast litt tyggis-aktig.



Klar til bruk!



Denne oppskrifta gjev eit relativt fast brød. Vil du ha eit brød med meir luft, må du ha meir vatn i forhold til mjøl, og større del fint mjøl. Mjøl med høgt proteininnhald gjev luftigare brød.