



GRØN FOKUS

ØKOLOGI MED RESPEKT SIDEN 1999

Økologisk Øland surdejsbrød

Ingredienser:

1 surdejsbrød:

330 g Grøn Fokus økologisk
Ølandshvedemel

110 g Grøn Fokus økologisk HvedeSur

14 g salt

12 g frisk økologisk gær

350 g koldt vand

Sådan gør du:

1. Koldt vand, gær og Grøn Fokus økologisk HvedeSur røres sammen, til gæren er opløst. Grøn Fokus økologisk Ølandshvedemel og salt tilsættes.
2. Dejen æltes i en røremaskine, først 6 minutter langsomt og derefter 2 minutter ved mellem hastighed. Dejen skal slippe kanterne i skålen.
3. Hæld dejen i en oliesmurt skål, og dæk den til med et viskestykke. Lad den hvile ved stuetemperatur i 2 timer til den viser aktivitet. Fold dejen undervejs hver halve time ved at vende siderne på dejen ind over midten, så får du en større volumen på dit brød, da glutenstrengene strammes op.
4. Dejen foldes til et stramt brød med samlingerne opad og lægges i en hævekurv eller skål med mel i, så dejen slipper let, når den vendes ud.
5. Lad dejen hæve yderligere 1-2 timer ved stuetemperatur, eller lad den koldhæve i 8-24 timer. Ønskes koldhævningsbrød, skal der kun bruges halv mængde frisk gær i dejen.
6. Når dejen har hævet, vendes den forsigtigt over på en bageplade beklædt med bagepapir. Drys med lidt mel på toppen. Lav 2-4 snit i brødets overflade, så det udvikler sig flot i ovnen.
7. Varm ovnen op og indsæt brødet ved 230°C (varmluft). Hvis muligt, anvend damp i 30 sekunder lige efter brødet er sat ind, for at opnå en sprødere skorpe. Sænk derefter temperaturen til 210°C under bagning.
8. Bages i 30-40 minutter.

Tip: Denne dej kan også bruges til flutes, grove burgerboller eller morgenstykker. Husk at justere bagetiden, når du ændrer på formen af brødet.

Opskriften er udviklet af bager og konditor Rikke Gryberg.



Grøn Fokus Bageakademi

Lær at bruge de rigtige bage-
teknikker til at opnå det bedste
resultat med dit hvedebrød.
Tag forklædet på, scan QR
koden og se med.

