

Surdejsbrød i hævekurv med nem surdej

1 brød



for let øvede

Op til 30 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

standmixer
hævekurv med klæde
dejsnitte eller meget skarp kniv

Surdejsbrød:

250 g hvedemel
150 g manitoba hvedemel
100 g fuldkornshvedemel
1 pose Dr. Oetker Surdej
100 g yoghurt naturel
3 dl lunken vand
10 g flagesalt
1 - 2 spsk. smagsneutral olie
hvedemel til drys af bordet
1 risemel til drys af hævekurv

1 Surdejsbrød:

Kom hvedemel, manitobamel, fuldkornsmel og indholdet fra en pose Surdej i en standmixer med dejkrog, tilsæt yoghurt og lunken vand og ælt ved medium hastighed i 4-5 minutter. Tilsæt flagesalt og ælt i yderligere 3-4 minutter indtil dejen klasker ind mod skålens sider. Dejen er våd og klistret, det skal den være så tilsæt IKKE mere mel.

Smør en skål med olie, kom dejen i, dæk til med plastfilm og lad hæve ved stuetemperatur i ca. 50 minutter.

2 Formning:

Vend dejen ud på et meldrysset bord, træk forsigtigt dejen ud til en rektanglet form. Fold bunden af dejen ca. ind til midten og fold derefter siderne indover. Fold derefter toppen af dejen ind mod midten. Fold skiftevis siderne ind med midten, så de nærmest flettes ind over hinanden. Rul til slut dejen sammen, så den formes til en lille tyk pølse. Se gerne filmen for at se hvordan dejen formes.

Lad dejen ligge på køkkenbordet 1 minuts tid inden den flyttes over i en hævekurv drysset med risemel eller hvedemel (se tips), bunden med samlingen skal være opad. Tryk samlingen sammen, så den hæfter. Stil dejen til hævnings et lunt sted i ca. 70 minutter.

3 Bagning:

Kom en bageplade/bagestål i midten af ovnen og en bradepande i bunden af ovnen. Tænd ovnen på 250 °C traditionel varme, ovnen skal have lov at varme op i ca. 45 minutter inden brødet bages.

Kom et stykke bagepapir på en bradepande eller et spækbræt, vend forsigtigt brødet ud herpå. Drys evt. brødet med lidt mere rismel og snit det med en dejsnitter eller en meget skarp kniv.

Træk bagepapiret med brødet fra bageplade/spækbræt direkte over på den varme bageplade i ovnen og hæld kogende vand i bradepanden i bunden af ovnen. Skru straks ovnen ned på 220 °C traditionel varme.

Bag brødet i 15 minutter, tag derefter bradepanden med vand ud og bag i yderligere 10-15 minutter indtil brødet har en gylden til mørk skorpe og lyder hult, hvis man banker let på undersiden. Lad brødet køle af på en rist.



Bagetid: 25 - 30 minutter

Tips:

Det er bedst at drysse sin hævekurv med rismel, da rismel ikke suger væden på samme måde som hvedemel og der er derfor mindre risiko for at dejen klitrer fast til klædet. Men hvedemel kan også bruges, så skal der dog bruges mere for at sikre at dejen ikke klitrer fast.

Hvis du ikke har en hævekurv, så kan du finde en skål eller en form der passer i størrelsen og komme et viskestykke i. Det er lidt mere besværligt at få vendt ud, men det kan bruges, hvis man ikke lige har en hævekurv ved hånden.