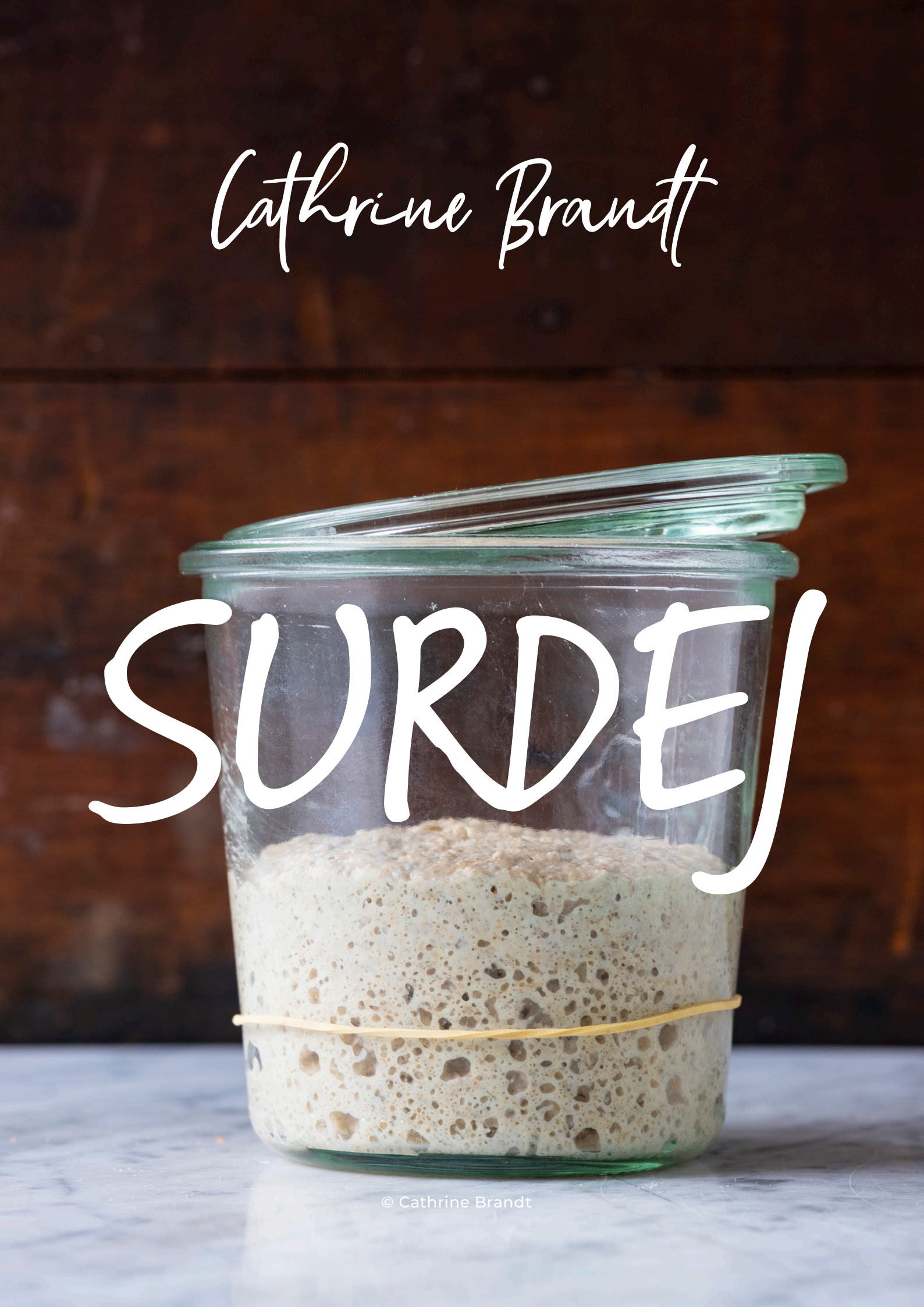
Cathrine Brandt

SURDEJ



© Cathrine Brandt

© Cathrine Brandt

Vand og mel. To helt simple råvarer, som sammen kan skabe magi i dit køkken

Jeg husker tydeligt stoltheden, da jeg hev mine første boller ud af ovnen, der var hævet udelukkende på surdej. En bolle med masser af lufthuller, en sprød skorpe og en aromatisk duft og smag. Siden har jeg ikke set mig tilbage, og i dag er surdej fast inventar i mit køkken.

Min surdej gør mig glad – helt ned i maven. Når min surdej hæver op, danner masser af luftbobler og dufter mildt, så ved jeg, at der er noget godt i vente.

Jeg kan slet ikke lade være med at dele min begejstring for surdej. Den stolthed og glæde, som jeg oplever, vil jeg gerne give videre.

Det er fantastisk, at noget så simpelt som mel og vand kan få mit bagværk til at hæve, udvikle sig og smage helt fantastisk.

Surdej har ry for at være kompliceret, alt for tidskrævende og helt umulig at holde i live. Sådan behøver det ikke at være. Med nogle få redskaber og simple teknikker kan du med vand og mel lave din egen surdej. Når du først har prøvet at bage med din surdej, så lover jeg, at din frygt for surdej bliver afløst af en stor glæde og bagefornøjelse!

Den her bog er skrevet til dig, der gerne vil lave din egen surdej og bage fantastiske boller og brød med din surdej. Jeg lover dig, at du bliver helt surdejsstolt, når du bager med din egen hjemmelavede surdej.

Lær at bage
med din helt egen surdej
lavet fra bunden

Jeg guider dig gennem hele processen fra mel og vand frem til,
at du kan tage et fantastisk stykke bagværk ud af ovnen.

Du får viden om, hvad en surdej er,
og jeg lærer dig at lave din egen surdej.

Jeg deler mine erfaringer og bedste tips,
så du får succes med din surdejsbagning fra start.

Du får 7 opskrifter og 23 How To Videoer,
der viser de små trin i processen, der gør en stor forskel.
Brug også gerne hjælpeskemaerne,
når du planlægger din bagning.

Hold øje med ikonerne.

How To Video

Link

Fodringsskema

#cathrinebrandtsurdej
Lad mig følge med i dit surdejseventyr.
Brug #cathrinebrandtsurdej, så jeg kan
finde dig og blive inspireret

- Hvad er en surdej? 9
- Din egen surdej 11
- Mel - hvad skal du bruge 13
- Redskaber til at lave din surdej 17
- Inden du går i gang – gør det nemt for dig selv 19
- Opskrift på surdej 21
- Hvad gør jeg, hvis min surdej ikke er klar efter dag 5? 26
- Tegn på at din surdej er klar 27
- Brug dine sanser og tjek om din surdej er klar 29
- Nu er din surdej klar 31
- Sådan gør du din surdej klar til bagning 33
- Sådan fodrer du din surdej til hvedebrød 37
- Sådan fodrer du din surdej til rugbrød 39
- Surdej i en travl hverdag 41
- Sådan fremmer og sænker du aktiviteten i din surdej 45
- Ferie eller pause fra din surdej 47
- Hvis din surdej er syg eller helt kaput 51
- Redskaber til bagning - det skal du bruge 55
- Syv favoritopskrifter 59
- De bedste bagetips 65
- Nemme begynder boller med blå birkes 75
- Mine bedste surdejsboller 77
- Det bedste hverdagsrugbrød 79
- Begynder Surdejsbrød 81
- Pro Surdejsbrød 85
- Pro Surdejsbrød med sesamfrø 87
- Surdejsknækbrød 89
- Sådan fodrer du din surdej efter bagning 91
- Fejlkilder ved bagning 92
- Du har det bedste til gode 95

Hvad er en surdej?

Surdej er en blanding af mel og vand, der røres sammen.

Når du starter din surdej, så er det vigtigste for at kickstarte processen mælkesyrebakterier. De findes naturligt i mel, i luften og på dine fingre. De skaber en mælkesyrefermentering, hvor sukkeret i melet omdannes til mælkesyre, gærceller og eddikesyre. En god, sund og aktiv surdej indeholder masser af gærceller, mælkesyrebakterier og en mindre mængde eddikesyrebakterier.

I mel er der naturligt forekommende enzymer, der omdanner stivelse til sukker. Mælkesyrebakterier omdanner sukker til mælkesyre og smagsstoffer. De er nyttige bakterier, der får din surdej til at udvikle en mild duft, der minder meget om duften af yoghurt. Et surdejsbrøds karakteristiske smag skyldes primært de smagsstoffer, som mælkesyrebakterierne skaber.

Gærsvampe skaber luft, når de fordøjer kulhydraterne fra melet. Det får din surdej og brøddeje til at hæve. Gærsvampe danner også smagsstoffer og alkohol. Alkoholen kan duftes svagt, når din surdej hæver og udvikler sig. En mild duft af yoghurt og øl i din surdejer tegn på en god og sund