

Cathrine Brandt

# SLOW

FASTFOOD FAVORITTER  
MED SURDEJ





## Find din surdej frem og gør klar til at bage Slow Fast Food!

Når du smager dine første surdejs brioche burgerboller, ser dine pitabrød poppe og oplever hvor sprød og luftig din pizzabund er, så når din surdejsbegejstring nye højder. Inviter din surdej med på et Fast Food eventyr, hvor den får lov til at imponere dig med bagværk, som du ikke troede, kunne smage så godt!

Fast Food er fantastisk. Fordi at det smager godt. Fast Food, hvor der er kælet for råvarerne og gjort noget ekstra ud af smag og fyld er endnu mere fantastisk.

Din surdej kan bruges til så meget mere end at bage luftige boller og flotte brød med. Lad din surdej gøre arbejdet og bliv overrasket over, hvor lækkert en hjemmebagt burgerbolle kan smage. Brødet bærer ofte en stor del af et fast food måltid. Mange af vores favoritter bygger på brødet, som holder til det gode fyld. Hotdog, burger, pizza, toast... Og alle de andre favoritter. Vi er efterhånden mange, der gør noget ekstra ud af fyldet, når vi laver fast food derhjemme. Hjemmesyltede agurker, friterede løg og gode oste på pizzaen. Den kærlighed og opmærksomhed fortjener brødet i vores fast food også.

Tag din surdej i brug, ælt nogle nemme deje, giv dejen tid til at hæve og udvikle smag. Så vil du blive belønnet med de bedste fast food måltider, du har smagt.

Jeg lover det! Du og dine gæster vil klappe i hænderne af begejstring, når I smager, hvad en surdej kan gøre for smagen og tekturen i en brioche burgerbolle og sprødheden og smagsdybden i din hjemmelavede pizzabund. Den her bog er skrevet til dig, der elsker at bage med din surdej, og som gerne vil opleve og prøve endnu mere indenfor den fantastiske surdejsverden.





## Slow Fast Food Favoritter med surdej

Du får viden om, hvad en sød surdej er, og jeg deler mine erfaringer og bedste tips, så du får succes med dit helt eget hjemmelavede bagværk til Fast Foodfra start.

Du får 6 opskrifter og 9 How To Videoer, der viser de små trin i processen, der gør en stor forskel. Brug også gerne de to hjælpeskemaer, når du planlægger din bagning.

Hold øje med ikonerne.



How To Video



Link



Bageskema

**#cathrinebrandtsurdej**

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





## Indholdsfortegnelse

→ Find din surdej frem	8
→ Hvad er en sød surdej?	9
→ Det skal du vide	10
→ Fast Food Favoritterne	14
→ Hotdog brød	17
→ Burgerboller	21
→ Pølsehorn	25
→ Toast brød	29
→ Pizza	33
→ Pitabrød	37
→ Lad bagningen begynde	41



## Find din surdej frem

Har du allerede en surdej, så er du helt klar til at gå i gang med bogens opskrifter.

Har du endnu ikke en surdej, så tag et kig i min E-bog Surdej, hvor jeg guider dig igennem, hvordan du laver din egen surdej helt fra bunden. Her lærer jeg dig også om, hvordan du fodrer din surdej, bager med den og holder den i live.

I Slow Fast Food kommer du til at bage med to forskellige slags surdeje.

## Hvad er en sød surdej?

Jeg fodrer min surdej med vand og mel, når jeg skal bage hvedebrød og rugbrød. Det giver den perfekte balance mellem gærceller, eddikesyre og mælkesyrebakterier, der passer med den hævetid, som den slags deje behøver.

Men jeg kræver lidt noget andet af min surdej, når jeg bager brioche-deje, der er rige på smør og æg. Fedtindholdet i dejen kræver, at dejen skal hæve væsentligt længere, end de klassiske deje med mel, vand og salt, da fedtet tynger dejen og indkapsler gærcellerne, så de ikke kan virke så effektivt og løfte dejen.

Derfor arbejder jeg med en sød surdej i de fleste af opskrifterne i bogen her. Den søde surdej er en surdej, som du kender den – bare tilsat sukker.

Sukkeret har to funktioner. Først og fremmest booster det surdejen, da melelets enzymer ikke først skal nedbryde melelets stivelse og omdanne det til sukker, for at der kan skabes gærceller i surdejen. Det giver en stærk og effektiv surdej. Derudover bruges sukkeret til at favorisere gærceller over mælkesyre- og eddikesyrebakterier. Derfor kan du lade dine deje hæve længe uden, at den bliver for sur.

Brødet i fast food skal være sødt og blødt. Når ordet "surdej" sættes sammen med fast food, så kan tankerne om skarpe og sure burgerboller dukke op. Men det er bestemt ikke tilfældet her!