

Recept I Simons panna

Surdegsbröd

Surdegskultur

1 st rivet äpple

200g rågmjöl

3 dl ljummet vatten

Använd rivet äpple för att få igång kulturen fortare.

Blanda alla ingredienser och låt stå i rumstemperatur minst 2 dygn så det bubblar upp och doftar surt.

Späd med rågmjöl och vatten allt eftersom du tar av kulturen till bakning.

Den får aldrig ta helt slut, utan man bygger på den hela tiden så blir den bättre med tiden

Förvaras i kyl.

Surdegsbröd

800 gram Saltå Kvarn, vetemjöl special eller annat vetemjöl med extra bra jäskraft.

450 gram Vatten

200 gram surdeg, vi gör vår på grovt rågmjöl

50 gram olivolja

25 gram jäst

20 gram Salt

10 gram Sirap

Blanda allt i degblandaren i minst 5 minuter eller för hand i 10 minuter. Låt jäsa 2 - 4 timmar. Har du möjlighet är kalljäsning det bästa alternativet. Då låter man degen jäsa minst ett halvt dygn i kylskåp.

Stjälp upp degen och vänd den i mjöl. Knåda eller arbeta inte med degen överhuvudtaget, då försvinner luften ur och brödet blir platt och tråkigt. Skär ut ett par jämnstora bitar och forma/snurra till rustika baguetter. Baka av i ugn på 250 grader tills brödet har en innetemperatur på minst 95 grader.

Ett knep för att få en fin, tunn, krispig skorpa är att kasta in några isbitar i ugnen så att ånga skapas, alt. spruta vatten med en blomspruta. Detta görs samtidigt som man sätter in brödet i ugnen.

Happy cooking!