

Surdegsfrallor (ca 20 st)



Ljummet, bara fem minuter efter att det kommit ut ur ugnen, är nog detta bröd faktiskt det godaste bröd jag ätit. Jag som inte ens gillar surdegsbröd ...

Frallorna blir lagom sega men ändå luftiga.

Men om man ska få nöjet att avnjuta dem nygräddade måste man ju nästan baka dem själv. Jag tycker det är kul att fixa med surdegen, den är nästan som ett litet husdjur som ska matas. Det var egentligen därför jag provade receptet. Det är som med chiliodling, jag gillar odlingen bättre än ätandet. Fast nu har jag verkligen fått tänka om beträffande surdeg.

Det är inte jobbigt att baka surdegsbröd, men man måste ha litet framförhållning och naturligtvis en surdegsgrund att utgå ifrån (se separat recept). Man börjar med fördegen ett knappt dygn innan man har tänkt sig att grädda brödet. Fördegen tar ca 12 timmar att bli klar, och huvuddegen ca 3-8 timmar, litet beroende på hur stark surdegsgrunden är och hur varmt degen står.

Fördeg

- 100 g surdegsgrund
- 150 g siktad dinkel, helst ekologisk
- 1,5 dl vatten

Blanda ihop alla ingredienserna till en jämn lös deg utan klumpar. En rostfri gryta passar bra att ha fördegen i. Sätt på locket och låt den stå, helst i 25-30 graders värme, i ca 12 timmar. Värmegolv är perfekt, men skåpet ovanför kylan eller ovanför ett varmt element kan också funka bra.

Huvuddeg

- 900 g (ca 15 dl) siktad dinkel (eller vanligt vetemjöl)
- 5 dl vatten
- 20 g salt
- ca 2 msk rapsolja till grytan

Blanda fördeg, mjöl och vatten i en stor bunke eller hushållsmaskin. Knåda degen, antingen 5 minuter i maskin eller 10 minuter för hand. Tillsätt saltet och knåda ett par minuter till. Degen ska vara elastisk och släppa degbunken. Tillsätt mer mjöl om den är kladdig. Smörj en stor gryta med rapsolja, lägg degen i grytan och vik den dubbel några gånger. Sätt på lock och låt jäsa i 25-30 grader till dubbel storlek. Det brukar ta 3-8 timmar, men kan ta olika lång tid beroende på hur stark surdegsgrunden är (en ung surdegsgrund är ofta svagare än en äldre), hur varmt degen står, vilket mjöl man använder mm.

Man kan även ställa den i kylan över natten och sedan ta ut den några timmar (kanske 3-4 tim) så den får jäsa innan man ska grädda bröden.

Värm ugnen till 250 grader, gärna med varmluft. En baksten gör att bröden får värme underifrån och jäser upp bättre i ugnen. Om du har en baksten lägger du in den i kall ugn och låter den värmas upp successivt. Annars sätter du in en bakplåt mitt i ugnen och låter den värmas upp så den blir het innan bröden läggs in. Om plåten har kanter kan det vara lättare att lägga in och ta ut bröden om man vänder plåten upp och ner i ugnen.



Tippa upp degen på mjölat bakkbord, men *knåda den inte*. Då trycks luftbubblorna ut ur degen och bröden blir inte lika luftiga. Pudra ovansidan av degen med mjöl och dela degen i ca 20 bitar som är ungefär lika stora. De behöver inte vara runda. Enklast är att skära degen i 3-4 tjocka remsor och dela varje remsa i mindre bitar. En degskrapa är behändig till detta. Lägg så många degbitar som får plats under en gräddning på bakplåtspapper, flytta in dem i ugnen och grädda tills de fått ordentlig färg (8-12 minuter). Det går bra att grädda bröden i omgångar. Om man har lyckan att äga en bakspade underlättar det jobbet.



Om bröden får svalna utan att täckas med duk får de en fin skorpa. Om man vill ha en hårdare skorpa kan man kasta in en deciliter vatten i botten på ugnen i slutet av gräddningen.

Låt bröden svalna litet, och avnjut sedan med något gott pålägg, eller kanske bara en god olivolja eller en klick Bregott.

Suzanne Gundler