

Surdeigsbaguetter

Hei alle sammen. Nå er jeg spent på hvordan det gikk med din surdeigs starter? Fikk du laget surdeigen? I dag lager jeg disse deilige og sprø baguettene med den lyse surdeigen. Lang hviletid og høy temperatur i ovnen gjorde at disse ble ekstra sprø og fine. Nå blir det masse nye oppskrifter og blogging denne uken før jeg drar ut på jobb igjen. Det bare regner i Bergen, så perfekt bakevær. Ikke sant?



Jeg var på Clas Ohlson og fant dette supre baguette brettet, fungerer helt ypperlig. Og du trenger ikke å smøre, og det har masse hull så du får sprøere og luftigere bakverk. De blir heller ikke bløte om de ligger i formene. Legg med en link til butikken, du finner dem her.

Surdeigsbaguetter/loff

- 400 gram surdeig (bruk den av hvetemel)
- 1000 gram hvetemel
- 200 gram siktet rugmel
- 100 gram olje
- 550 gram vann
- 20 gr salt

Husk at det du tar av surdeigen må erstattes slik at du har ny surdeig til neste gang. Rør god og sett glasset tilbake på kjølen.

Ny surdeig til neste gangs baking:

- 200 gram temperert vann
- 300 gram hvetemel

Baguettene setter jeg inn på 250 grader, setter ned til 220 og steiker gyllen i ca 20 minutter. La de få god farge, så de blir crispy.

Brødet setter jeg inn på 250 grader, setter ned til 220 grader og steiker i 35 minutter til gyllen og fin farge. Ta deg gjerne ut av formen og steik 5 minutter ekstra, da får det en deilig skorpe og finere farge. #baketips

Når man baker surdeigsbrød må man tilpasse deigen litt, det kan være med litt mer væske eller mel. Den skal være noe løs, men slik at du lett kan rulle den uten at den klisser. Surdeigen blir bedre og bedre, og den hever lettere og bedre etterhvert. Etter deigen er eltet i ca 15 minutter må den ligge å hvile på et lunt sted, i minst 1 time. Dekk den til og sett den på varmekablene eller i solsteiken og la den kose seg. Nå for den utvikle aroma og gjæren formere seg og den begynner å heve. Den setter seg også og blir lettere å jobbe med.

Her kan du se en lett og luftig deig. Du får en deigvekt på 2250 gram. Dette tilsvarer feks 5 baguetter a 450 gram, eller du kan gjøre som meg et par baguetter og et stort grytebrød. Men jeg bruker ikke gryte, for det har jeg ikke enda, bruker bare en bakebolle i aluminium.

#genialt #enkelt #rimelig



Jeg bruker alltid en digitalvekt når jeg måler opp, da blir baguettene like store og steiketiden blir lik. Da blir de jevne



Har du en slike bakebolle i aluminium hjemme?

De helt supre å bruke. Var flinke kokken Hege fra Haugesund på jobben vår som viste meg når hun bakte med disse. Jeg bare synes det ble så fine brød og de er helt geniale og steike i. Husk å smøre dem godt med olje, jeg har brukt solsikkeolje både i brødet og til å smøre formen med.

Form brøddeigen til en kule og snitt et par dype snitt. Da hever deg seg mer og finere. Smøre formen godt før du tar deigen i. Nå må det heve i ca 1,5 timer. Dette er surdeigsbrød og det tar ekstra lang tid, men så blir de ekstra gode også. Du kan også heve i kjøleskapet over natten, så kan du steike neste morgen. Det bør uansett stå ute i romtemperatur en stund før steiking.



Viktig med en skikkelig skarp kniv når du snitter baguetter og brød. Her viser jeg 2 måter å gjøre dette på og du skal se hvor stor forskjell det blir når de er ferdig steikt. Det til høyre er snittet med en gang, altså før heving. Mens det til venstre snitter jeg rett før det går inn i ovnen. Viktig å dekke dem til godt, gjerne med plast så de får heve seg godt. Dette tar ca 1 time. 5 minutter før steiking tar du av plasten og lar de lufttørke litt, dette gjør vi så det er mye enklere å snitte det.



Her er baguettene akkurat kommet ut av ovnen, og se den store forskjellen da. Hva liker du best? Den til høyre som ble snittet før heving, den ble litt glattere, mens den til venstre er snittet rett før steiking, sprekker opp og du får knall sprø skorpe. Jeg liker denne best. Skorpen blir så skarp at du må være forsiktig når du spiser den #loveit

Viktig å steike de godt så de får den fine gyllen farge, for det skal de ha



Og slik ble brødet i bakebollen av aluminium, flott ikke sant?

Og helt uten gjær, kun på hjemmelaget surdeig. #kjempegøy



Når man disker opp med nysteikte baguetter må man ha reker til og jeg ned på torget i vakre Bergen #rekefest. Ser det godt ut?



Nei nå bare koser jeg meg masse, og nyter late sommerdager hjemme. Har 11 dager til før jeg drar ut på jobb #sommerferie2015



Men da vil jeg gjerne se dine surdeigsbaguetter, og du kan jo lage noen små og store. Smøre på med ost og skinke, eller akkurat det du ønsker. I denne loffen er det litt siktet rug som gjør den ekstra saftig og litt grovere. Det blir mer mat i brødet. Så da er det bare å sette surdeig om du ikke har gjort det enda, og prøve deg på disse deilige surdeigsbaguettene.

Bare husk å fornye din surdeigsstarter, se oppskrift over. Nå bør den stå noen dager før du kan bake med den på nytt og bruke den som hevemiddel. Bruk et norgesglass og la den stå kjølig. Blir den stående i over 2 uker, må du røre litt i den slik at den får oksygen. Ellers kan surdeigen være ødelagt og du må begynne på nytt.

#sommerfølelse #rekefest #nettbakeren

Følger dere Hele Norges Kaker på Facebook? En så flott side startet av mine venner Bente og Anita, her kan du stille spørsmål og dele dine bilder, ikke bare på kaker men på alt du

baker. Finn siden og lik og del. Snart 10.000 som liker.
Kjempegøy.

Ha en deilig uke, masse klemmer fra Terje i vakre Bergen by.