

Grovt surdeigsbrød med gresskarkjerner

Dette var jo kjempeartig. I dag har jeg bakt mitt første surdeigsbrød på lenge. Vi bakte masse av slike brød da jeg jobbet på Godt brød og det føles så herlig å være i gang med det hjemme. Tok litt tid og tålmodighet men nå fikk jeg bare lyst å bake masse surdeigsbrød, og dette er skikkelig grovt, og med masse gresskarskjærner. Jeg har også hatt et spiselig bilde på.



Har du lest innlegget mitt om surdeigsstarter her på bloggen? Du trenger den grove surdeigen til dette brødet, den som var laget av sammalt rugmel. Om du ikke har laget, og får lyst å bake dette brødet, start i dag og om ca 1 uke er du klar. Skal vise deg jeg.

I dette innlegget skal jeg vise deg hvordan det er å bake uten gjær, og du for et brød som er så syrlig på smak. Belive me



Nettbakerens grove surdeigsbrød (bruk surdeigen av sammalt rugmel)

- 500 gram surdeig
- 550 gram vann (varmt vann, minst 40 grader)
- 600 gram sammalt grovmalt rugmel (nå trenger det ikke å være økologisk)
- 550 gram siktet hvetemel
- 200 gram gresskarkjerner
- 100 gram margarin (temperert)
- 15 gram salt

Dette brødet er et skikkelig grovt brød, men masse gresskarkjerner i. Det er så godt, for en så syrlig smak og den herlige knasingen. Av deigen får du en deigvekt på ca 2500 gram. Jeg delte dette på to og fikk brød a 1250 gram. Da får du store brød med masse mat i.

Oh, my little pumpkin seeds

Ta av 500 gram surdeig, den bør stå ute en time så den for boble litt. Ha oppi eltebollen din. Nå er har du tatt ca halve surdeigen, da er det viktig vi erstatter og fornyer surdeigen vår med engang. Tilsette 200 gram sammalt grovmalt rugmel og 200 gram varm væske, rør godt. Sette denne på kjølen og du har surdeig til neste gang du baker. Den bør stå en uke før du bruker den igjen. Slik blir den bare bedre og bedre.

Utrolig gøy og spennende å sette sammen sine egen oppskrifter, bare bake og prøve seg fram. Og så dele med dere



Bruk varm væske når du elter dette brødet, minst 40 grader. Det er veldig viktig å holde deigen god og varm hele tiden. Jeg eltet denne deigen i min Kenwood maskin i 12 minutter, da ble den godt eltet og kjennes smidig og fin ut. Viktig at den ikke blir hard/tørr, da må du tilsette litt mer væske. Den hever bedre jo «løsere» den blir. Og mel varierer veldig.



Nå må deigen få ligge å hvile og kose seg, i minst 1 time. La bare gjæren få utvikle seg, den skal bli luftig og fin. Bør ligge på et sted hvor det er litt varmt. Gjerne i en bolle på badegulvet, eller på et bord som står over en ovn. Viktig at deigen ikke blir kald.



Veldig viktig du pakker deigen godt inn med plast, eller ligg et fuktig glede over. Den må holdes varm og fuktig.



Press luften ut av deigen, bare jobbe lett med den. Del deigen så opp i 2 like store emner, jeg bruker en digitalvekt. Veier hele deigen og deler på 2. Blir ca a 1200 gram.



Rundvirke/elte emnene til to runde kuler. Da jobber du spent inn i deigen. Legg litt plast over og la ligge i 10 minutter.



Nå kan du snu dem på vrangen, skjøten opp. Nå er vi klare til å rulle surdeigsbrødet. Disse er skikkelig grove og deilige. Snu deigen på hodet, slik at verken kommer opp slik som du ser på bildet.



Nå kan du press deigen helt flat, bruk håndflaten og gjerne en liten kjevle.



Så skal vi brette brødet stramt sammen. Dette gjør at vi få fine og høye brød. Brett/rull fra ene siden og mot midten.



Og så ruller vi hele brødet sammen, du ser hvor lett det er å forme deigen til en jevnt brød.



Se her da, ble det bra? Og så tar du neste brød.



Jeg ligger de i en slik liten langpanne, da får de fin størrelse og kan heve seg masse.



Jeg hadde også flere av de spiselige bildene jeg fikk av bente fra www.kakebilder.net du kan også bestille dine spiselige bilder der. Du finner Bente også på Hele Norges Kaker på facebook. Bare gå inn å like og bli inspirert. Fine Marilyn Monroe. Nå må brødene stå godt pakket inn i flere timer, kommer litt ann på hvor de sto. Jeg satt på ovnen min, hadde plast over formen og så sto de å hevet der i ca 3 timer. De må stå varmt, feks på gulv med varme kabler. Og ja de skal heve i flere timer. Her er det bare surdeigen som skal brukes som hevemiddel. Når de er dobbelt så store er de klare for ovnen.



Jeg setter dem inn på 250 grader, alltid viktig å sette brød inn på høy temperatur. Da får de et skikkelig løft, og du lager den flotte skorpen. Vi gjorde dette med all gjærbakst på bakeskolen. Sett så ned til 180 grader og steikt dem videre i ca 35 minutter. De skal ha fin og gyllen farge, og når du dunker på den hører du en hul lyd. Da er de ferdige. Se så fine de ble, og så grove da. Nam nam



De vil ikke heve så mye i ovnen, da disse er så grove og heves kun på surdeigen, men de ble så gode og masse mat i.



#lykkebakst kaller jeg dette.



Se alle de deilige frøene, mengder av gresskarkjerner. Det

setter så god smak i brødet.



Og hva med å lage noen surdeigsblingser? Ha på ost slik som jeg gjør her, eller ditt favoritt pålegg. Og så inn i ovnen....



Akkurat kommet ut av ovnen og slike kan komme ut av din ovn. Ble du litt sulten av å se på disse herligheten?



Kan jeg friste med surdeigsblings ala Nettbakeren? Dette ble så godt. Og brødene er veldig sunne og kjempegrove. Lær deg å kjenne brøddeiger, er de litt faste, ha litt mer væske i eller litt løse, ha mer mel og elt. Denne oppskriften har jeg satt sammen for at du skal få det beste resultatet. Å bake med surdeig tar tid, men så får du brød med så masse smak, et syrlig brød som holder seg lenge.

Masse klemmer fra Terje i vakre Bergen. Vi snakkes i morgen.