

Aktiv surdej



Der er mange måder at lave surdej på. Når jeg starter en surdej op, tager det en uges tid før den er klar til at bage med.

Den laves af vand, rugmel og hvedemel, lige dele af hver. Start med en spsk af hver melsort, og tilsæt vand til konsistensen er som tynd grød. Lad den stå i et glas med låget lagt løst på.

En gang om dagen tilsættes en spsk af hver slags mel, og igen spædes op med vand. Efter nogle dage hældes der ligeledes noget af surdejen fra, da men ellers får lavet for stor en portion.

Efter en uges tid lugter den gæret og lidt henad øl, og den er nu klar til at komme i dvale i køleskabet.

Surdejen gøres aktiv ved at en spsk surdej røres med vand og mel, 40 g af hver.

Lad blandingen stå tildækket på køkkenbordet 12 timer, før der tilsættes mere mel og vand, denne gang 100 g af hver.

Efter atter 12 timer har man en stor portion aktiv surdej.

Kilde: Den store Bagedyst 2012, Nanas opskrift

04.09.2012