

Surdegsbröd med Ölandsvetemjöl

1 bröd | Total förberedelsetid: 72 timmar | Arbetstid: ca 30 min.

1 burk surdeg

1½ kg grovt ölandsvetemjöl

1½ kg vetemjöl

Dessutom: fint havssalt

Kökstips: Börja med degen **3 dygn innan** du vill äta ditt surdegsbröd, eftersom surdegen ska väckas och degen ska jäsa i flera omgångar. Den totala arbetstiden är dock endast 30 minuter.

DAG 1

Fördeg

100 g surdeg

100 g grovt ölandsvetemjöl

1 dl ljummet vatten

Blanda surdegen med det grova mjölet och 1 dl ljummet vatten. Häll degen i en genomskinlig burk eller glas med lock. Sätt en gummisnodd omkring burken där surdegens kant når upp. Sätt på ett lock och ställ burken på köksbänken i ett dygn, ev. längre, tills surdegen har rest sig, doftar syrligt och har fina små bubblor.

DAG 2

Autolysdeg

200 g grovt ölandsvetemjöl

250 g vetemjöl

3 dl ljummet vatten

När du gör en **autolysdeg** utvecklar du en elastisk deg som kan binda koldioxiden surdegen producerar. Mjölet absorberar vattnet, och enzymerna i mjölet startar en process som utvecklar och bryter ned mjölet, så glutenproteinerna i mjölet utvecklar glutennätverk och gör degen elastisk och smidig.

Häll mjöl och vatten i en skål och blanda till en slät deg. Knåda degen smidig för hand eller i en hushållsassistent. Täck över degen och låt vila i 30 min.

Bröddeg

1 portion autolysdeg

100 g fördeg

10 g fint havssalt

*Den **surdeg** som blir över är din nya surdeg – sätt på ett lock och förvara i kylan.*

Bröddeg

Tillsätt 10 g salt och 100 g fördeg till autolysdegen. Knåda noga för hand eller i en hushållsassistent i ca 10 min. Degen ska vara mjuk och elastisk när du drar i den.

Dra försiktigt ut degen till en platt fyrkant på ett jämnt underlag. Vik därefter $\frac{1}{3}$ in över mitten. Tryck lätt på den samlade degen och vik över den sista $\frac{1}{3}$, så att degen bildar en rektangel. Tryck lätt på degen och vänd den så den ligger lodrätt ned mot dig själv. Dra i toppen av degen, medan du rullar ihop den från botten mot toppen, skarven ska hamna nedåt.

Spänn degen ordentligt genom att rotera den flera gånger med händerna:

Håll sidan av handen mot köksbänken, medan du stramar ihop degen till en jämn, rund deg med rundade handflator. Lägg degen i en smord behållare med lock och låt fermentera i 3-4 timmar tills den har tappat sin runda form och flyter ut.

Vik degen

Fukta händerna och lyft degen i mitten, så den släpper från botten och glider in under sig själv. Vrid behållaren ett kvarts varv och upprepa processen tills du har vikt hela vägen runt (totalt 4 gånger). Låt degen vila i 1-2 timmar och upprepa. Låt degen vila i ytterligare 1-2 timmar och upprepa, så du har vikt degen totalt 3 gånger. Låt därefter degen fermentera 7-9 timmar.

Formning

Strö lite mjöl över degen i behållaren och stjälp försiktigt ut den på bakkbordet – degen kommer flyta ut. Vik nu degen $\frac{1}{3}$ över sig själv och tryck lätt på samlingen. Vik den sista $\frac{1}{3}$ över den vikta degen, och tryck lätt på samlingen. Nyp ihop skarven med fingertopparna. Strama upp degen genom att rotera den med handen – håll sidan av handen mot köksbänken medan du stramar ihop degen till en jämn, rund deg. Strö över mjöl.

Lägg en ren kökshandduk i en skål eller jäskorg och strö mjöl över kökshandduken. Lägg degen med skarven uppåt i skålen eller korgen och pressa ihop skarven med fingertopparna. Vik kökshandduken över degen och låt vila på köksbänken i $\frac{1}{2}$ -1 timme. Ställ därefter degen i kylan över natten.

DAG 3

Gräddning av brödet

Sätt ugnen på 260 °C. Ställ in en gjutjärns gryta eller baksten/plåt i ugnen så den blir riktigt varm.

Ta ut grytan eller bakstenen/plåten när ugnen är varm. Vänd försiktigt ut degen ur skålen/jäskorgen och lägg den direkt ned i grytan eller på bakstenen/plåten – skarven placeras nedåt. Skär några skårar i brödet med ett rakblad eller en mycket vass kniv och stänk med lite vatten – använder du en gryta ska du lägga på ett lock.

- **Med gjutjärns gryta**

Ställ in brödet i ugnen, sänk värmen till 230°C (ej varmluft) och grädda det i 20 minuter. Ta av locket och grädda brödet i ytterligare 15-20 minuter, tills det är vackert, mörkt gyllene och har en fin, hård yta.

- **På baksten/bakplåt**

Ställ in plåten med brödet i ugnen och sänk värmen till 230°C (ej varmluft). Ställ samtidigt in en ugnsfast stekpanna eller form med 1 liter kokande vatten under plåten så det skapas ånga i ugnen. Grädda brödet i 20 minuter och ta ut stekpannan/formen. Grädda brödet i ytterligare 15-20 minuter tills det är vackert, mörkt gyllene och har en fin, hård yta.

Låt brödet svalna på ett galler innan du skär i det.