



BAKA

Pers enkla surdegsmaguetter

Kock: **Per Morberg** Tid: **90 min** Portioner: **4**



En enklare variant av surdeg som blir lika god som med andra surdegsmblandningar. Tänk på att surdegsgunden måste få stå i minst 2-3 dygn innan bakning.



INGREDIENSER

2 dl vetemjöl
2 dl vatten
360 g surdeg
490 g vetemjöl
40 g fint rågmjöl
3 dl vatten
15 g salt

GÖR SÅ HÄR

1

Surdegsgrund: Blanda mjöl och vatten i en liten burk och ställ den varmt, runt 25 grader (obs! viktigt). Låt stå minst ett dygn. Det ska börja bubbla i degen. Om det inte bubblar, rör om och låt stå ett dygn till. När det har blivit liv i degen kan man börja mata den och hålla den vid liv. Om du inte får liv i

degen har den kanske stått för varmt eller kallt. Vill den inte ta fart, prova att röra om och låt stå ett dygn till.

2

Matning av surdegen: Byt till en större burk (ca 1,5 l). Tillsätt 250 g vetemjöl special och 1,5 dl vatten. Blanda väl och låt stå framme tills surdegen börjar bubbla (ca 5-8 timmar) och resa sig. Låt stå i kylan ytterligare ett dygn. (Glöm inte att mata upp surdegen igen (250 g vetemjöl + 1,5 dl vatten) sedan du använt lite av den. Om du inte bakar på en vecka ska du ändå ta bort hälften och mata upp den igen. Då blir den som ny.)

3

Bakning: Mät upp alla ingredienser till bakningen. Blanda allt utom saltet i en bunke och arbeta degen i en degblandare i 10 minuter. Det är det här momentet som gör brödet segt och knaprigt. Tillsätt saltet och arbeta degen i 2 minuter till. Lägg en bakduk över bunken och låt degen jäsa i 1 timme.

4

Tag upp degen ur bunken. Gör sedan som proffsbagarna: vik den vänstra sidan av degen mot mitten och gör likadant med högra sidan, därefter den undre och sist den övre. Vänd sedan på degen och lägg tillbaka den i bunken. Låt den jäsa ytterligare 1 timme.

5

Tag upp degen och skär den i 3-4 delar (beroende på hur tjocka baguetter du vill göra). Rulla varje degbit på mjölat bord till baguetter. Jäs bröden på plåten till den dubbla storleken, cirka 1 1/2-2 timmar. (Du kan även sätta in plåten i kylan efter 1 timme för kalljäsning över natten och grädda baguetterna dagen efter.)

6

Sätt ugnen på 225°C. Ställ in plåten i mitten av ugnen. (Man kan, om man vill, lägga några isbitar i en ugnform på botten av ugnen. Ångan som uppstår ger bröden en krispig skorpa. Viktigt: Öppna inte luckan de första 10 minuterna! Värmen och ångan gör att brödet reser sig.)

7

Sänk värmen till 125 grader efter 10 minuter (öppna luckan för att få ner värmen snabbt och släppa ut ånga) och grädda sedan i 15-20 minuter till. Släpp gärna ut lite ånga då och då. Låt baguetterna svalna på galler utan bakduk.