BAKA

# Pers enkla surdegsbaguetter

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

90

En enklare variant av surdeg ? som blir lika god som med andra surdegsblandningar. 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 kylen 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 kylen 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 ugnsform 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.