

Lackarebäcksskolans surdegsbröd

Ett grundrecept



Ingredienser

- 6000 g vatten ca 30 grader
- 6000 g siktat starkt vetemjöl
- 2000 g fullkornsdinkel eller annat fullkornsmjöl
- 1600 g aktiv surdeg (nymatad starter som är på sin peak)
- 200 g salt

Gör såhär

1. Arbeta ihop mjöl och vatten till en slät deg. Låt stå 30 min.
2. Arbeta in surdegen. Låt stå 30 minuter.
3. Arbeta in saltet.
4. Låt degen jäsa i rumstemperatur i 4 timmar. Under tiden viker man degen vid tre tillfällen för att arbeta upp glutennätverket.

Viktigt att degen inte tappar i temperatur under det här stadiet. Kan vara bra att förvara degen i termobox ifall det är kallt i köket. Optimal degtemperatur är 25–27 grader. När 4 timmar har gått ska degen ha ökat i volym och nästan dubblat sin storlek.

4. Portionera degen i 750 grams bitar. Forma till limpor och lägg i formar. Ett sätt är att lägga limporna med skarven uppåt och låta dem spricka upp under avbakningen. Låt limporna vila i formarna över natten.
5. Baka av på 180 grader 30 % öppet spjäll, nedställd fläkt och mycket ånga i början av bakningen. Låt stå i ugnen 30 minuter. Höj därefter värmen till 200 grader och fortsätt baka ca 10 minuter till önskad färg.