

Surdej – sådan gør du



Lidt om surdej

Surdej er en levende kultur, som består af både mælkesyrebakterier og gærsvampe. Hvis du passer den rigtigt, kan du have din surdej hele livet.

Rent bageteknisk får surdejen en dej til at hæve. Derudover tilfører surdejen en syrlighed til brødet, der bryder med sødmen fra kornet. Surdejen bidrager også til styrken i glutenbindingerne i brødet, som får en mere elastisk og åben krumme. Sidst, men ikke mindst, "fordøjer" surdejen dele af glutennettet for dig, og derved er brødet mere fordøjeligt, og du optager næringsstofferne bedre.

Men surdejen kan også drille. Får den lov at arbejde for længe eller er temperaturen for høj, kan den helt eller delvist nedbryde gluten. Det er denne balance, du skal lære at mestre.

Fun fact

Aurions rugsurdej er fra 1968. Jørn Ussing Larsen, som stiftede Aurion, havde en tante i Haderslev. Hun sendte surdejen til Jørns far i Hjørring, som gav den til Jørn, og det er den surdej, du står med i hænderne nu.



Opbevaring

Vi anbefaler, at du opbevarer din surdej på køl. Når du skal bage næste gang, starter du med at opfriske din surdej dagen før. Så er den klar til brug dagen efter.

Opfriskning

Tag 5 g gammel surdej fra dit køleskab, 30 g lunkent vand og 30 g rugmel. Bland det sammen og lad surdejen udvikle sig i 12-20 timer ved stuetemperatur.

Før du laver dejen

Tag hele opfriskningen fra dagen før og bland 30 g lunkent vand og 30 g rugmel i.

1-2 timer senere er surdejen klar til brug. Når du har lavet din dej, kommer du resten i køleskabet til næste gang.