

Surdejsboller

Tilberedningstid
48 timer

Antal boller
12 store boller

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

Fodring af surdej

- 80g mel (30g fuldkorn 50g hvedemel)
- 80g vand
- 80g surdej

Opskrift til bagværk

- 160 aktiv surdej
- 800g hvedemel (*gerne økologisk*)
- 5,6 liter vand
- 16g salt

Fremgangsmåde

Fodre surdejen med mel, vand og surdej så den unge og aktive surdej kan bruges i dit bagværk, når den peaket ca. efter 4-6 timer

Bland mel og vand sammen og lad det stå min. 30 minutter. Dette er autolysefasen.
(jeg blander det ofte på samme tid som surdejen)

Når surdejen peaket, blandes den sammen med mel og vandblandingen.
Ælt det godt og lad det igen stå i 30 minutter.

Bland herefter salt i dejen og flyt det til en let olieret boks.
*(Jeg bruger en boks der er 23*23*16 cm)*

Nu skal der laves foldninger på dejen ca. 3 gange over de næste 2 timer til dejen holder sin form nogenlunde efter foldningen.

Du kan se hvordan man laver foldninger i videoen på min instagram "annas_favoritter".

Når du har lavet foldningerne, sættes dejen med låg i køleskabet i 12-24 timer.

Bagning:

Tænd ovnen på 240° alm ovn. Lad gerne pladen stå i ovnen og varme med.

Hæld dejen ud på et let melet bord. Skær dejen ud i passende bollestørrelser gerne med en dejskære, for at bevare så meget luft i dejen som muligt.

Forstøv bollerne med koldt vand og sæt dem i en forvarmet ovn i 18-20 min.



TIP



Fremgangsmåden kan ses på Instagram
annasfavoritter