

Surdejsbaguette

Tilberedningstid
4 timer + hævetid

Antal Baguette
3

Forfatter
Anna's Favoritter



Ingredienser

- 650g mel (600g hvedemel 50g fuldkornmel)
- 460g vand (5dl)
- 150g bageklar surdej
- 16g salt

Fremgangsmåde

Dag 1

1. Bland surdej og vand sammen i en røremaskine.
2. Kom herefter mel i lidt efter lidt. Når alt melet er blandet med surdejsvandet, stoppes røremaskine og lad det stå med låg i 30 minutter.
3. Kom herefter salt i dejen sammen med en lille smule iskoldt vand.
4. Rør ved lav til middel hastighed i 10 minutter.
5. Kom dejen over i en olieret boks med låg og lad det stå i 30 minutter til dejen bliver blank og glat.
6. Herefter skal glutenstrukturen gøres stærk ved at lave coli fold 3 gange over 1,5 timer.
Lav et coli fold, hvor hver side af dejen foldes under sig selv i alt 4 fold
7. Når der er lavet de 4 foldninger 3 gang over 1,5 time vil dejen være så stærkt at den har lettere ved at holde sin form i boksen. Lad dejen stå med låg på køkkenbordet i 1-2 timer til dejen er begyndt at hæve.
8. Kom herefter dejen på køl i 24-48 timer (Smagen bliver bedst hvis du lader den stå og udvikle sig i 48 timer)

Dag 3

1. Tænd ovnen på 250°C alm. Ovn – hvis du har et bagestål skal dette varmes med.
2. Kom et ovnfast fad i ovnen som skal fungere som et vandbad
3. Tag et stykke bagepapir og fold det i 3 på den lange led, så der er 3 fordybninger til de 3 baguettes.
4. Vend dejen direkte fra køl ud på et meldrysset bord.
5. Træk lidt i dejen så den har den samme længde som den lange led af bagepapiret.
6. Med en dejskære skæres 3 lige store dejpølser og løftes forsigtigt over i fordybningerne på bagepapiret.
7. Drys overfladen af baguetterne med mel og rids 4 snit på tværs langs brødet med en dejsnitter eller kniv.
8. Kom brødene ind i ovnen, kom kogende vand i vandbadet og skru med det samme temperaturen ned til 220°C
9. Bag brødet i alt 25 minutter
10. Efter 10 minutter fjernes vandbadet og temperaturen skrues op til 230°C
11. Tager baguetterne ud af ovnen og lad dem køle på en rist.