

# Surdejs franskbrød

Tilberedningstid  
**4-5 timer**

Antal  
**1 stk**

Forfatter  
**Anna's Favoritter**



## Ingredienser

- 4,56dl vand + 25g ekstra vand
- 140g aktiv og ung surdej
- 17g salt
- 650g tipo00 mel

## Fremgangsmåde

### Dag 1: kl. 12:00 – Autolyse

Bland mel og vand.

Ælt det sammen til mel og vand er æltet sammen.

Lad det stå i 30 minutter for at opbygge glutenstruktur.

### Dag 1: kl. 12:30

Kom aktiv ung surdej i dejen.

Ælt det sammen og lad det yderligere stå i 10-20 min.

### Dag 1: kl. 13:00

Kom salt og lidt koldt vand (10g) i dejen.

Nu skal dejen æltes godt i ca. 10 min ved middelhastighed.

Dejen skal være blank og elastisk.

Kom dejen i en olieret boks.

### Dag 1: kl. 13:30

Lav et coli fold, hvor hver side af dejen foldes under sig selv – se video hvis du er itvivl om hvordan man laver et coli fold.

### Dag 1: kl. 14:00

Lav endnu et Coli fold

### Dag 1: kl. 14:30

Vend dejen ud på et bord

Dejen falder ud af boksen af sig selv når du vender boksen på hovedet.

Opstram dejen til en cirkel form, ved at køre med din dejskære rundt om dejen.

Lad den ligge o hvile i 30 min.

### Dag 1: kl. 15:00

Stryg lidt mel over dejen og på bordpladen ved siden af dejen.  
Tag din dejskære og vend dejen på hovedet over i melen.

Nu skal dejen shapes, så den kan komme i hævekurven.  
Fold hver side af dejen ind over hinanden, så du har en lille firkant.  
Tag med to fingre fat i mindre klumper af dejen og fold dem tværs over hinanden hele vejen ned, som om at den lynes sammen (se video af hvordan jeg gør).  
Rul dejen over sig selv så du har en bland overflade øverst.

Vend den med dejskæren på hovedet over i din hævekurv.

Lad dejen stå ved stuetemperatur i 1-2 timer så dejen kan hæve.  
Kom den herefter på køl i helst 48 timer.

### Dag 3: Bagning

Tænd ovnen på 250°C over- og undervarme.  
Sæt dit bagestål i midten af ovnen.  
Hvis ikke du har et bagestål så saml to bageplader.  
Sæt et ovenfast fad ind i bunden af ovnen.

Når ovnen har været 250°C i mere end 30 minutter tages dejen ud af ovnen og vendes ud på en plade med mel.

Skær en rille i dejen med en skarp kniv.  
Spray dejen med vand og kom den med det samme ind i ovnen ved at slide den over på dit bagestål.

Skru varmen ned til 200°C med det samme.  
Skab damp ved at hælde kogende vand ned i fadet i bunden af ovnen.

Dejen skal nu bage i 20 min.  
Herefter skal vandbadet fjernes og ovnen skal skrues op til 230°C.

Brødet skal nu karamellisere i yderligere 15 min.

Tag brødet ud af ovnen og lad det stå og trække i 30 min før du skærer det over.