



LEVERANDØR TIL DET KGL. DANSKE HOF

*TØRSLEFFS*<sup>®</sup>



**BRØD**

**MED TØRSLEFFS SURDEJ**

# SURDEJSBRØD

## UDEN ÆLTNING

### INGREDIENSER

7,5 dl vand

10 g gær

1 spsk honning

**1 pose Tørsleffs Økologisk**

**Flydende Spelt-Surdej**

17 g salt

900 g bagestærkt hvidt mel, f.eks. Manitoba  
(13-14 % protein)

100 g fuldkornsspeltmel

### FREM GANGSMÅDE

Opløs gæren i vandet. Tilsæt flydende surdej og honning. Rør halvdelen af det hvide mel i sammen med fuldkornsspeltmel og salt.

Tilsæt nu det resterende mel af et par omgange mens der røres rundt. Dejen skal røres sammen men ikke æltes. Dejen skal have konsistens som tyk havregrød.

Lad dejen stå ved stuetemperatur 1,5-2 timer. To gange i løbet af hævnningen foldes dejen ind over sig selv et par gange, for at strække proteinerne. Dette gøres nemmest med våde hænder. Man skulle gerne se, at dejen bliver mere glat og ensformig hver gang den foldes. Herefter sættes dejen på køl mellem 8-48 timer.

Del dejen i to og form forsigtigt til to brød. Stram dejen lidt op og lad brødene efterhæve 30 minutter. Drys eventuelt med en smule mel på toppen og giv dem et par snit i overfladen. Dette gøres lige før de skal i ovnen.

Bag med undervarme og varmluft ved 250°C i cirka 30-35 minutter. Sæt et lille fad med vand i bunden af ovnen under bagningen. Bagetiden afhænger af ovnen og brødet er færdigbagt, når det har taget farve i bunden og lyder hult, hvis man banker under brødet. Alternativt kan der anvendes et stegetermometer, hvor der skal opnås min. 98°C i midten. Når brødet er færdig skal det køle af før det skæres op.

# SOLSIKKERUGBRØD

*Til 2 brød*

## INGREDIENSER

350 g skårne rugkerner  
150 g solsikkekerner  
1,1 liter vand  
5 g gær

## 1 pose Tørsleffs Økologisk Flydende Rug-Surdej

600 g rugmel  
2 spsk (brændt) maltmel  
100 g hvedemel  
1 spsk honning  
20 g salt

## FREM GANGSMÅDE

Kom rugkerner og solsikkekerner i en skål. Overhæld med 4 dl vand.

I en anden skål opløses gær og flydende surdej i vandet. Honning, hvedemel, rugmel og maltmel røres i. Lad begge skåle stå 8-10 timer ved stuetemperatur.

Dagen efter røres indholdet af begge skåle sammen. Salt tilsættes. Det skal ikke æltes men arbejdes til en enstartet masse.

Fordel dejen i to rugbrødsforme. Lad brødene hæve 2 timer på køkkenbordet.

Sæt brødene i en kold ovn og bag dem ved 170°C i cirka 1,5-2 timer. De skal have taget farve og kernetemperaturen skal være over 97°C. Bagetiden varierer en smule efter rugbrødernes tykkelse og højde i forhold til formen. Når brødene er færdige skal de køle af før de skæres op.

