



SEDAN 156g

**BERTE**  **QVARN**

## SURDEGSKULTUR

Använd en ordentligt rengjord glasburk. Den får gärna vara lite ljummen.

### GÖR SÅ HÄR:

#### Dag 1:

Blanda i en rengjord glasburk: ½ dl. ljummet vatten med ¾ dl. vetemjöl eller ¾ dl. rågmjöl och ¼ rött äpple, finrivet (eller några russin). Rör om tills konsistensen liknar våffelsmet. Låt locket på glasburken stå på glänt och förvaras i 25–30 °C

#### Dag 2:

Mata med ½ dl, ljummet vatten, ¾ dl vetemjöl eller rågmjöl

#### Dag 3:

Rör bara om i surdegen

#### Dag 4:

Mata igen med ½ dl ljummet vatten, ¾ dl vetemjöl eller rågmjöl

#### Dag 5:

Surdegen ska nu bubbla – ett tecken på att mjölsyrabakterier och jästsvampar bildats på ett naturligt sätt. Du kan nu börja baka med surdegen. Den fungerar dock inte som jäsmedel ännu, utan du behöver tillsätta jäst i degen. Fortsätt gärna att mata surdegen ytterligare 5–10 dagar för att bygga upp bättre jäsförmåga. Därefter behöver du inte tillsätta jäst. Stäng sedan locket och ställ in i kylan.

### SKÖTSEL OCH BAKNING

- Tänk på att den behöver "matas" 1–2 gånger i veckan (men gärna 3–4) med mjöl och vatten. Ju oftare du matar den ju bättre mår den.
- Ta fram surdegen kvällen innan bakning, mata och låt stå i rumstemperatur. Eller om du ska baka på eftermiddagen tar du ut den på morgonen och matar den.
- Om du inte bakar, ta ut och släng en del av surdegen innan du matar på nytt.
- Går utmärkt att göra en surdeg på både vete eller råg. Bara byt ut ex. vetemjölet mot rågmjöl.
- PH värdet ska ligga på runt 4 för att brödet ska få en fin smak och inkräm.
- Använd ca: 10–40% surdeg av mjölmängden vid bak. Dosering beror på vilken karaktär du vill ha på brödet.

### TIPS:

För att se om surdegen är redo att bakas med kan du hälla upp ljummet vatten i en skål och lägg i en klick med surdeg. Ligger degen sig direkt på ytan är den mogen och klar, annars är den för färskt och behöver längre tid eller så finns det ingen jäskraft kvar i den.