

Pressutskick från Hembakningsrådet, feb 13

Snabbt surdegsbak – vi testar färdig surdeg

Surdegsbakartrenden håller i sig och har nu också nått dem som inte är så frekventa hembakare. Nu finns färdig surdeg att köpa i vanliga livsmedelsbutiker och Hembakningsrådet har testat Bagarens Surdeg från KronJäst. Och skapat tre nya härliga matbrödsrecept Aprikosbröd, Dinkelbröd och Rågbaguetter!

När man behöver köpa sig tid kan färdigköpt surdeg vara fiffigt. Man vinner fem och kan ändå stoltsera med hembakade surdegsbaguetter. Enligt en undersökning som Pågens gjort så är vi många som gärna bakar surdegsbröd. Mer än en tredjedel av alla svenskar har haft en surdeg hemma. Vi har provat Bagarens Surdeg från KronJäst med gott resultat. Det finns en vete- och en rågsurdeg, den finns flytande i burk eller torkad till pulver. Båda helt färdiga att användas utan passning eller matning och man kan känna sig trygg: surdegen är pigg och aktiv. Ibland så aktiv att locket bögnar – ett gott tecken enligt Elin Vigre Steineck, produktchef på KronJäst. – Det betyder att surdegen lever och fungerar bra.



Så här gör KronJäst Bagarens surdeg:

Rågmjöl eller vetemjöl och vatten blandas i stora kar, minst 4 ton. Blandningen rörs om kontinuerligt. Temperaturen är ca 25-30° och pH-värdet ca 3.8. Genom temperatur och pH styr man över vilka bakteriekulturer som växer till. Det låga pH-värdet förhindrar matförstörande bakterier och påverkar så att jästcellerna slutar växa till. De börjar växa igen vid degberedningen. Efter ca 5 dygn är surdegen klar och den förpackas i burkar eller torkas till pulver. Den färdiga surdegen håller sig i 60 dagar. Den går att frysa, men en del av bakterierna kommer att dö vid den låga temperaturen. Pris ca 19.50 kr/burk (ger 2-3 bröd)

Läs testresultatet ner till höger....

Läs mera i Hembakningsrådets senaste Nyhetsbrev 1/13 - om Limabacka kvarn, om Berit Paulssons mätterapi och få tips om våfflor mm. Maila eller ring Hembakningsrådet för mera info, bilder mm.

Birgit Nilsson Bergström
info@hembakningsradet.se
 031-24 50 14



[Aprikosbröd](#)



[Dinkelbröd](#)

Fortsättning test färdig surdeg

Surdeg + jäst

Burken med flytande surdeg står i butikens mejeridisk, bredvid jästpaketet. Den ska förvaras i kylskåp och mängden (150 g) är lagom till 5 dl degvätska. – Vi rekommenderar att man tillsätter ½ paket färsk jäst för att jästiderna ska bli ca två timmar för degen och en timme för det utbakade brödet, förklarar Elin Vigre Steineck, produktchef KronJäst. Vår surdeg har mindre jäskraft än den man gör hemma och det beror på att vi måste låta jästcellsproduktionen klinga av innan den förpackas och försluts. Eftersom det är mycket komplicerat att hantera en produkt som har en aktiv koldioxidproduktion.

Jäs längre

Om man har tid och tålamod att jäsa längre tid så fungerar det även att använda mindre mängd jäst. Det har Hembakningsrådet testat och vi tycker brödet blir ännu godare, om än med lite mindre volym. Med 10 -15 gram färsk jäst till en burk surdeg, vinner man i arom och brödet blir segt, med större luftblåsor och hårdare skorpa. Öka jästiden från 2 till 3 timmar och låt degen ha det varmt och skönt. Eller ännu hellre - låt degen jäsa i kylskåp under natten och sedan i rumstemperatur 2-3 timmar.

Tillverkning

När KronJäst tillverkar Bagarens Surdeg ser processen ut ungefär som den gör hemma, förklarar Lotten Nilsson processutvecklingschef på KronJäst. Mjöl och vatten blandas och får stå varmt i ca fem dagar. Under tiden kontrollerar vi processen och kan styra temperatur och pH samt tillsätta de bakterie- och jästkulturer vi vill ha. Och undviker bakterier som vi inte vill ha. På så sätt garanterar vi samma smak och kvalitet hela tiden.

Hembakningsrådets bakresultat



[Rågbaquettes](#)



Följ receptet som finns på förpackningen och du får ett härligt matbröd på 4 timmar. Både vete- och rågsurdeg fungerar bra. Skillnaden är att vetesurdegen doftar "rundare", mindre syrligt och har mildare smak. Däremot är det svårt att få den härligt hårda skorpan och de stora hålen i inkråmet som man förväntar sig. Att spraya lite vatten i ugnen gör ytan hårdare men den når ändå inte riktigt ända fram. Men när man ökar jästtiden (och minskar lite på den färska jästen) vinner man härlig seghet, större håligheter och mera arom. Förutsatt att man bearbetat degen länge och inte använt för mycket mjöl. Surdegsburken är enkel att ha hemma i kylskåpet och den står sig under ett par månader utan någon tillsyn. Surdegen i pulverform har man i skafferiet och där tar den ingen plats alls. När som helst när man får lust, kan man baka surdegsbröd. Lockande och lätt, praktiskt maximalt. Och gott. Till våra tre recept använder vi den flytande surdegen och tillsätter 10-15 g färsk jäst. Men har man mera bråttom använder man 25 g jäst (1/2 paket) enligt förpackningens rekommendation. Ett bra tips är att låta degen *jäsa i kyl* under en natt eller en dag. Det är praktiskt och brödsmakerna vinner på det! Tänk på att den jäsande degen inte ska torka ut så mjöla lite lätt och täck med plastfolie. Och när degen sen ska fram för att jäsa i rumstemperatur, låt den få det dragfritt, varmt och ombonat.



Copyright © 2011 Hembakningsrådet. Med ensamrätt.
Box 7040, 40231 Göteborg, tel/fax 031-24 50 14
info@hembakningsradet.se