

Opstart af surdej

Ingredienser:

Rugmel, hvedemel, fuldkornshvedemel og vand.

Dag 1:

0,5 dl. rugmel

0,5 dl. hvedemel

0,5 dl. fuldkornshvedemel

2 dl. vand

Sådan gør du:

Rør de 3 slags mel og vand godt sammen, til dejen er glat, og kom det efterfølgende op i en plasticbeholder med låg (ca. 1,5-2 liter). (Dejen udvikler sig lidt de næste dage, og der kommer mere til, efterhånden som du fodrer den). Læg låget løst på, og lad den stå på køkkenbordet til næste dag.

Dag 2:

Tilsæt 0,5 dl. vand og 0,5 dl. hvedemel. Rør godt til dejen er glat, skrab siderne ned for dej og læg låget løst på igen. Lad den stå ude ved stuetemperatur.

Dag 3:

Tilsæt 0,5 dl. vand og 0,5 dl. hvedemel. Rør godt til dejen er glat, skrab siderne ned for dej og læg låget løst på igen. Lad den stå ude ved stuetemperatur.

Dag 4:

Din 'start'-surdej bør nu dufte surt, let eddike-agtigt og være let boblende. I enkelte tilfælde lykkedes det ikke, og dejen 'dør'. Så er det bare forfra!

Tilsæt nu 0,5 dl. vand og 0,5 dl. hvedemel. Rør godt til dejen er glat, skrab siderne ned for dej, læg låget på og sæt den køleskabet.

Gem surdejen i køleskabet og fodr den hver anden dag, indtil den vejer ca. 800 g.

Så er du klar til at bage. Husk at tage surdejen ud af køleskabet ca. ½ dag, før du skal bruge den til "iblødsætningen" (se opskrift).

Du skal bruge 600 g til to rugbrød. Den sidste del surdej vedligeholder du til næste omgang bagning.

Læs mere om vedligeholdelse af surdej her: [link til ny side](#):

Vedligeholdelse af surdejen:

Når du først har fået godt gang i surdejen, er du klar til at holde den vedlige. Det sker ved at genopfriske surdejen med mel og vand med jævne mellemrum. Hvornår den skal genopfriskes, afhænger af hvordan du opbevarer den.

1. Opbevar surdejen i køleskabet, hvis du ikke skal bruge surdejen indenfor den næste uge. Her kan den holde sig frisk i op til en måned, inden den skal genopfriskes. Genopfrisk gerne surdejen direkte fra køleskabet. Når surdejen først er frisket op, kan den stilles tilbage i køleskabet og holde i yderligere en måned.
2. Det er altid en god idé at genopfriske surdejen dagen, inden du skal bage. Lad den stå på køkkenbordet efter opfriskning med 1 dl mel og 1 dl vand, og indtil du skal bruge surdejen. Så smager den bedst, er helt frisk og bobler af glæde.
3. Duffer surdejen eddike-agtigt, er det sundhedstegn!

Er min surdej død?

Når surdejen står på køkkenbordet eller i køleskabet i længere tid, forandrer surdejen sig. Efter et par dage vil surdejen skille, så der i bunden af surdejen er en tyk dej og en grålig eller rød væske på toppen. Det er helt normalt, og surdejen røres sammen igen, når den skal genopfriskes.

Har surdejen stået lidt for længe i forhold til de retningslinjer beskrevet ovenfor om opbevaring, så prøv og genopfriske den 2 – 3 dage i træk for at se, om der ikke kommer gang i den igen.

Smager den ubehageligt, eller er der kommet mug på toppen af surdejen, smides den ud og en ny startes op.