

SURDEJSBOLLER

Antal: 10-12 stk.



Ingredienser (boller)

375 g vand
100 g fuldkornsmel (fx spelt)
400g hvedemel
75 g bageklar surdej
12,5 g salt

Ingredienser (Opfrisket surdej)

100 g gammel surdej
100 g vand
100 g hvedemel

FREMGANGSMÅDE DAG 1

Det hele røres sammen, og står på køkkenbordet til det begynder at boble. Det kan tage 4-10 timer afhængig af temperaturen i rummet. Test om din surdej er klar til brug. Put en skefuld surdej i et glas vand. Flyder den ovenpå er den klar. Tilsæt evt. hvad der svarer til en ært gær i dejen hvis surdejen ikke er "stærk" nok.

FREMGANGSMÅDE BOLLER

Vand, surdej og mel røres let sammen, dejen står i 30 minutter. Tilsæt salt og rør dejen godt sammen. Gem resten af surdejen på køl til næste bagning. Røremaskine: Dejen æltes til den føles som en "tung" elastik. Tildæk med et viskestykke, og lad dejen hvile en 1/2 time. "Strech n' fold" metoden: Efter en halv times hvile, æltes dejen ved at tage fat i dejen med en våd hånd og folde den ind over sig selv. Dette gentages hver halve time, 2 – 4 gange. Stil dejen på køl i minimum 12 timer.

FREMGANGSMÅDE DAG 2

Bagning: Dejen vendes ud på et bord og hakkes ud til boller, bages i forvarmet ovn ved 250 grader i ca. 15 minutter.