

Jarl & Jettes opskriftkort

Jarl's gammeldags surbrød

Mit Flygel har sin helt egen historie det er lavet i 1934 og er blevet totalrenoveret til en svendeproe hos Meyer og Søn i 1975, det er oprindeligt et Andreas Christensen og har blandt andet stået inde i jazzstedet Vingården i det indre København, hvor bl.a. Count Basie, Oscar Petterson og rigtig mange jazzpianister har spillet på det, dengang var det lyserødt, og man kan stadig se det, hvis man kikker nedenunder flyglet, der er små rester af lyserød maling. Det blev så i 1975 totalrenoveret, som en svendeproe, hvilket bl.a. indebar at det blev sandblæst og alt blev skiftet på det, herunder nyt filt og nye strenge, hvorefter det blev malet sort igen. Det er et helt vidunderligt letspillende flygel som jeg holder meget af, og som var meget svær at finde.

Dette surbrød udspringer af at man i dag ikke kan få noget ordentligt brød, der er ganske få gode bagere tilbage og der ligger ikke nogen indenfor 30-50 km. fra os her i Slangerup. Den nærmeste med godt surbrød er Valløbageren på Brønshøjvej mellem torvet og vandtårnet i Brønshøj. De bagere der er, laver alle sammen brød af brødmix og det eneste man skal kunne, er at blande vand og mix og så bage det, det smager ikke af noget og det er luft det meste, så her kommer en opskrift som godt nok tager noget tid men som til gengæld smager himmelsk:

Man starter med surdejen som består af 3 dl. rugmel, 3 dl. hvedemel. Og ½ liter kærnemælk (gammeldaws) ikke pasteuriseret det røres sammen i en skål og ovenpå strøs der salt (for at undgå mug) det tildækkes og henstår 7-10 dage ved stuetemperatur.

Jarl & Jettes opskriftkort

Nu tager man surdejen som gerne skulle boble og lugte af gær og tilsætter 6 dl. lunken vand, hvori er opløst ca. 30 gr. salt og hælder i en skål sammen med lidt sesamolie eller hvidløgsoleie ca. 2 spsk. Og 2 håndfulde kommen (kan udelades) ½ hvedemel og ½ sigtemel ca. 500 gr. af hver (man skal tilsætte lidt ad gangen og når dejen slipper hænderne er det nok). Det hele æltes grundigt med hænderne til dejen er god og smidig. *Husk at tage en lille klat surdej til side til næste surbrød*. Derpå stilles den til hævnning på et lunt sted med et vådt viskestykke over i ca. 6 timer hvorpå den endnu engang slås sammen og formes til 2 store brød eller hvad man nu vil og har plads til stilles på en bageplade og efterhæver 2 timer med det våde viskestykke over. Derpå bages de en varm oven ved ca. 230 gr. i 40-45 min og Voila Jarls gammeldags surbrød er en realitet

