

Jarl & Jettes opskriftkort

Hurtigt surbrød

Jo, musikken har givet mig mange oplevelser jeg husker at jeg var i Bruxelles med mine erhvervschefkollegaer og boede på et fint hotel jeg husker ikke navnet på hotellet, men baren var opbygget af en gammel Restaurationsvogn fra Pullmann, Wagon Lits og der stod et flygel som jeg maltrakterede. En dag hvor vi havde været i byen og spise, (det kan anbefales i Bruxelles) kom vi hjem til hotellet og jeg satte mig til flyglet, vi fik en del musik og Kaj fra Viborg satte sig op i baren og besluttede sig for at afprøve alle de cognac de havde (jeg skal hilsen og sige at det var mange) Jens Arne fra Stenløse havde også fået lidt til hatten og han er den eneste person jeg har hørt der kan synge "Gluenterne" alene flerstemmigt, både to- og trestemmigt. Jo det var en fornøjelig aften, engang i firserne.

At lave surdej har jeg tidligere beskrevet, og det tager tid.

Her er en lille genvej, man køber lidt økologisk surdejspulver og laver en fordej med 6 dl. håndvarmt vand, 4 tsk. salt, ca. 1 hasselnød størrelse af alm. Gær samt 6 spsk. surdejspulver og 280 gr. hvedemel med 80 gr. rugmel som man rører sammen og dækker til med film, hvorpå det henstår 18 timer på køkkenbordet.

Derpå rører man yderligere 4 tsk. salt sammen med 2 dl. håndvarmt vand i dejen, tilsæt nu 300-350 gr. hvedemel langsomt og 2 store håndfulde spidskommen og ca ½ dl. hvidløgsolie. Rør indtil du ikke kan mere og ælt derefter dejen rigtigt godt og grundigt igennem til den er blank og elastisk. Læg derefter dejen tilbage i skålen, dæk den til og lad den hæve i 12 timer ved stuetemperatur. Skrab dejen ud og form den forsigtigt til 1 – 2 eller 4 brød, pas på ikke at klemme luften ud af dejen, skær riller og drys med mel eller pensl med et æg og drys med groft havsalt, bag den/dem i ovnen ved 250 grader i 5 min. skru ned til 230 grader og bag yderligere ca. 30 min. Hvis der kun laves et brød skal bagetiden forlænges med ca. 10 min.

Bon appetit

Jarl & Jettes opskriftkort

