

Jarl & Jettes opskriftkort

Surdejs Sigtebrød

Jeg har tidligere været gift og min daværende svigerfar Eigil Nielsen var lidt af en tusindkunstner, han lavede bl.a. rigtig god mad og han gik op i at det var lavet korrekt, f.eks. da jeg blev inviteret til forloren skildpadde hvor han havde været i kødbyen og købe et helt kalvehoved og lavede alt fra bunden med fiskefrikadeller, kødfrikadeller og hjerneboller. Suppen var så stiv af gelatine at han kunne vende bunden i vejret på den kolde suppe og den blev oppe i gryden.

Et helt igennem lækkert surbrøds sigte der trods surdej er rimelig hurtigt lavet.

Dagen før man skal bage laver man en surdej. 5 gr. gær smuldrer og udrøres med 2 dl f.eks. skummetmælk eller letmælk iblandet vand af 3 dl. Sigtemel, temperaturen på ingredienserne skal være ca. 35 grader. Det tildækkes med film og henstår i mindst 24 timer, hvis det er en meget varm sommerdag, må man finde et køligere sted. Efter 24 timer lunes 1 dl vand til 35 grader og 300 gr. sigtemel, 4 tsk. salt, 2 tsk støde kommen og 1 tsk. stødt fennikel røres sammen med surdejen. Lad dejen hæve i 3 timer et lunt sted med et fugtigt klæde over, derefter slås dejen ned igen og formes til et brød der stilles på en bageplade med et klæde over. Brødet pensles med en æggeblomme rørt med lidt vand og stilles i en brand varm oven 250 grader i ca 30 min.

En himmerigs mundfuld

Bon appetit

Jarl & Jettes opskriftkort

