

Hvede Grundsurddej



Hvis du gerne vil bage med surdej, er det naturligvis vigtigt at kunne lave en god basis-hvedesurddej. Vi bruger følgende opskrift, som vi synes, er super nem og velfungerende

3 spsk rugmel
6 spsk hvedemel
1-1½ dl vand

Rør det hele grundigt sammen i et glas eller en plastikbøtte. Vær opmærksom på, at der skal være plads mellem dej og låg, så dejen kan udvikle sig. Lad dejen stå ved stuetemperatur og fodr den med hvedemel og evt. lidt vand en gang om dagen, til den lugter og smager surt og bobler godt. Dette tager cirka 4-5 dage, men kan afhænge lidt af rumtemperaturen. Når surdejen er klar til brug, kan du nøjes med at fodre den og røre i den hver anden eller tredje dag, men du skal naturligvis huske at supplere den op, når du bruger af den.

God fornøjelse.