



## Grov surdeigsstarter

Surdeig lages ikke på 1-2-3, men resultatet er absolutt verdt innsatsen. Her viser vi deg hvordan du steg for steg kan lage din egen surdeig

🕒 OVER 60

👤 MIDDELS

# Steg for steg



Mat surdeigen med  
mel og vann



Rør godt sammen



La surdeigen hvile  
under plastfolie eller i  
en boks/krukke med  
lokk



Neste dag skal du se at  
det er bobler på  
toppen av surdeigen.  
Gjenta da  
mateprosessen til du  
har en bakeklar  
surdeig

# Slik gjør du

## Dag 1

- ① Rør sammen 200 g Møllerens Sømmalt Hvete og 200 g vann i en glasskål (eller boks med lokk). Dekk med plast og la stå lunt i 24 timer

## Dag 2

- ② Hvis blandingen har begynt å boble forsetter du til neste steg, hvis ikke lar du den stå 24 timer til
- ③ Ta til side halvparten av starteren fra dag 1 og tilsett 100 g Møllerens Sømmalt Hvete , 100 g Møllerens Siktet Hvetemel og 200 g vann. Rør sammen, dekk til og la stå lunt 24 timer

## Dag 3

- ④ Gjenta dag 2

## Dag 4

- ⑤ Gjenta dag 2

## Dag 5

- ⑥ Nå skal surdeigsstarteren begynne å bli klar. Dersom den har en syrlig lukt og består flytetesten beskrevet under, er den klar til bruk
- ⑦ Flytetest: Hiv en liten klump starter ned i et glass med lunket vann, hvis klumpen flyter opp er surdeigsstarteren klar til bruk



### **Oppbevaring**

Oppbevar surdeig i kjøleskapet i en tett beholder, ta den ut 1 gang i uken og frisk den opp



### **Når du skal bake med surdeigen**

- Ta starter ut av kjøleskap og la den stå i romtemperatur 1 time.
- Ta den mengden av surdeigen du trenger til å bake brød med, men gjem 200 g til å videreføre surdeigen etter oppskriften under
- Til baking anbefales det å bruke 10-30% surdeig av mel mengden i oppskriften
- Du kan fint bake brød bare med surdeig, mel, salt og vann, men ønsker du litt volum på brødet anbefales å tilsette 10 g gjær pr. kg mel



### **Vedlikehold**

- Oppfriskning av surdeig: 200 g starter tilsettes 100 g Møllerens Sammalt Hvete, 100 g Møllerens Siktet Hvetemel og 200 g vann. Rør sammen og sett tilbake i kjøleskapet

# Ingredienser

Møllerens Hvetemel sammalt finmalt

Vann



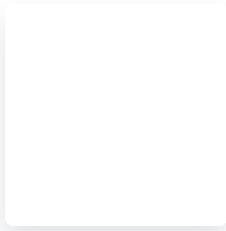
Du kan også bruke andre meltyper som rug, bygg, havre eller spelt

## Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens  
Hvetemel  
sammalt  
finmalt

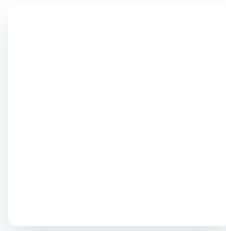
# Lignende oppskrifter



Speltbrød  
med  
surdeig

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS



Surdeigsst  
arter med  
spelt

🕒 OVER 60

👩‍🍳 MIDDELS