

BAG MED SMAG

Tradition og gode råvarer

.. og lidt teori

Indhold

- Velkommen
- Bagmedsmag.dk – web App præsenteres
- Program for dagen
- Forberedelse til kurset (egen surdej, koldhævet dej)
- Opskrifter
- Egne notater
- Evalueringsskema

Velkommen til ”bag med smag” kurset

Formålet med dette kursus er ikke blot at give dig mulighed for at arbejde med nogle gode opskrifter på brød og kage, men det er også et forsøg på at vække din nysgerrighed i forhold til selv at eksperimentere med deje, brød og kager.

Kurset skulle også gerne give dig mod på at arbejde videre med eksisterende opskrifter og skabe dit helt eget brød og kager.

Til kurset er det tilknyttet en web App, hvor du kan finde opskrifter og information om råvarer og forskellige teknikker.

Du kan finde web App'en på www.bagmedsmag.dk eller ved at scanne den QR kode der er nederst på denne side



På kurset kommer du til at arbejde sammen med andre deltagere fra andre centre/afdelinger i Vejen kommune.

Du får også mulighed for at medbringe din helt egen surdej og koldhævede dej til kurset og kommer til at skulle arbejde videre med disse i køkkenet.

Kurset består af både praktiske øvelser og teoretisk gennemgang af surdej, brød, deje, råvarer og kager.

Kurset foregår på centret i Åstruplund, Borgervej 110 i Glejbjerg.

Hjælp og support.

Har du spørgsmål før eller efter kurset, så er du velkommen til at kontakte mig på e-mail: dan@feld-jakobsen.dk eller på mobilen +45 51 92 83 58

Jeg glæder mig til at se dig på kurset.

”Bag med smag” web app’en kan benyttes på en smartphone, så du altid har alle oplysninger, opskrifter og tips lige ved hånden.

Det er ganske gratis at benytte App’en og du skal heller ikke registrerer dig i App’en – du skal bare bruge læs af de gode ideer og tips.

Her er et lille udpluk af hvad du kan finde på www.bagmedsmag.dk

Surdej:

Her får du opskrifter på forskellige surdeje og gode tips til hvordan en surdej skal behandles.

Om råvarerne:

En kort gennemgang af de vigtigste råvarer i brød og kager – sikkert også noget du ikke vidste.

Om bagning:

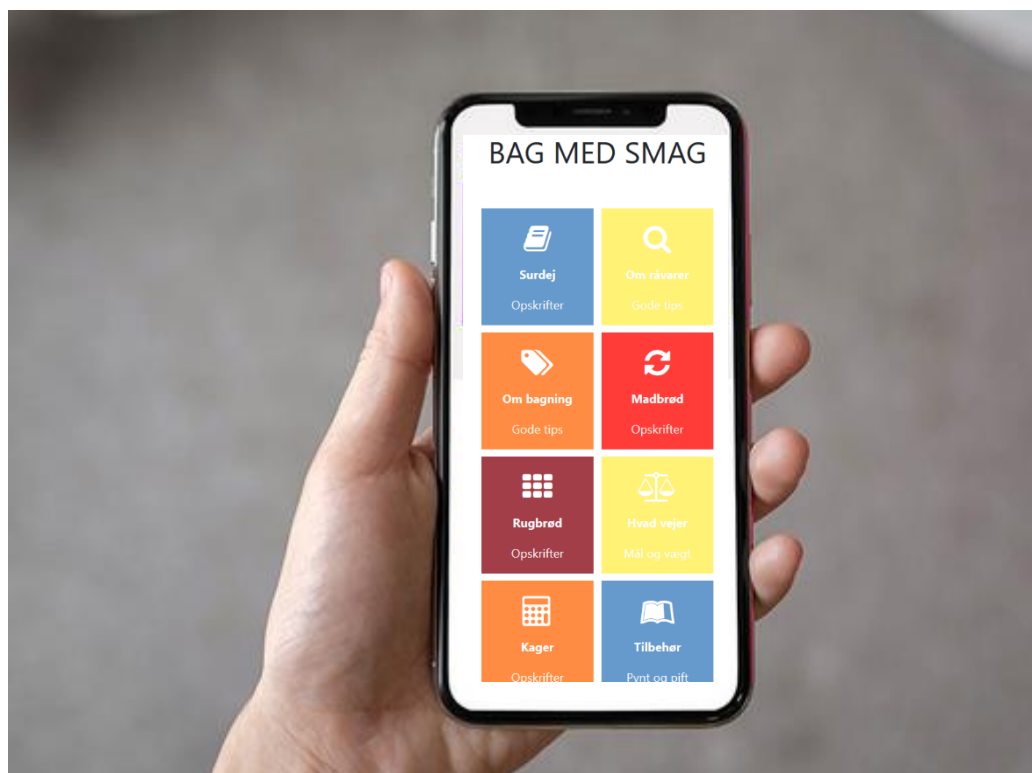
Her kan du hente gode tips når du skal fremstille en dej, lade den hæve og om selve bagningen.

Madbrød:

Opskrifter på nemt madbrød

Rugbrød:

Fra det nemme til det komplekse



Program for kurset

- 08:00 Morgenkaffe
- 08:10 Præsentation af kursets indhold, kursister og underviser.
- 08:15 **Del 1** - Vi sætter de første deje over (rugbrød/lynbrød)
- 09:15 Teori - Lidt om surdej og råvarer
- 10:00 **Del 2** - Vi sætter grovbrød over (grødbrod/nøddebrød) og vi bager boller af den koldhævede dej som kursisterne har med.
- 10:30 Teori - Tips og gode råd med deje.
- 10:45 **Del 3** - Vi laver kagedej (Tigerkage/Blondie/saltkaramel/krydderæbler) og vi bager rugbrød og lynbrød og arbejder med nødde- og grønbrød
- 12:15 Frokost (eget brød med pålæg og ost)
- 12:30 **Del 4** - Kagerne gøres klar til bagning og vi sætter nødde- og grønbrød i ovnen.
- 13:00 Teori - Kager med smag og variation
- 13:30 **Del 5** - ekstranummer "Spongecake"
- 13:40 Oprydning og rengøring - de sidste brød/kager bages og stilles til afkøling.
- 13:45 Kaffe og kage - evaluering og afslutning
- 14:30 Tak for i dag og husk at få jeres friskbagte brød med hjem 😊

Forberedelse: Surdej

1. dag

En plastbeholder på 2-3 liter skoldes med kogende vand og aftørres med papir.

1 dl fuldkornrugmel tilsættes 1½ dl koldt vand. Den skal være lind og luftig – røres godt sammen og stilles uden låg i køkkenet natten over.

2. dag.

Dejen tilsættes 1 dl fuldkorns rugmel og 1 dl koldt vand, stilles i køkkenet uden låg natten over

3. dag

Dejen tilsættes ½ dl fuldkornsrugmel ½ dl hvedemel og 1 dl koldt vand. Hvedemelet tilsættes for at få ekstra gang i processen. Den stilles på køkkenbordet med låg på.

4. dag

surdejen tilsættes 1 dl fuldkorns-rugmel og 1 dl koldt vand – der skulle gerne begynde og ske noget med dejen – små bobler og en syrligt/frugtig duft.

5. dag

Halvdelen af dejen kasseres – eller benyttes i et brød. Og dejen tilsættes 1 dl fuldkornsrugmel og 1 dl koldt vand. Stilles på køkkenbordet med låg på.

6. dag

Dejen kan nu tilsættes 1 dl fuldkornsrugmel og 1 dl koldt vand og stilles i køleskabet og fremover skal dejen nu kun fodres hver 3. dag og hver dag skal den kort røres sammen

Læs mere på

www.bagmedsmag.dk

Forberedelse: Koldhævet dej for de lidt døvne

½ L. koldt vand (eller anden væske øl, cider)

8 gr. gær

2½ tsk fint salt

½ dl. Olivenolie eller neutral rapsolie

ca. 424 g. spelt- eller hvedemel alt efter om man vælger kerner eller rugmel

plus

ca. 80 g. rugmel el. havregryn eller en blanding med frø og kerner, eller andet. Du kan blande det så det passer dig

Gæren udblødes i det kolde vand og salt og olie tilsættes.

Dejen røres glat med mel med en grydeske/røremaskine, dejen skal være luftig, sej og en smule fast.

Sættes til hævning natten over i en stor plastikbøtte med låg eller i skålen med film over.

Dejen kan stå i 2-3 dage i køleskabet hvor der løbende bruges af dejen.

Sættes med 2 skeer på bagepapir der flyttes over på forvarmede bageplader (PAS PÅ!).

Bages ved 250 C varm ovn 8-15 min efter størrelsen på bollerne og type af ovn.

Nemt og luftigt rugbrød



20 gr Gær
3 dl Kærnemælk
2 dl Surdej
2 dl kogende vand
1 spkf sirup
1 tsk salt
2 dl skårnerugkerner
1 dl solsikkefrø
1 dl hørfrø
½ dl sesamfrø
2 dl fuldkornshvedemel
ca. 4-5 dl Hvedemel
(dejen skal være som tyk grød)

Pynt:
30 gr blå birkes

Bageform/rugbrødsform på
mellem 2 - 3 liter.

Rugkernerne overhældes med det kogende vand og stilles for sig i 2 minutter.

Kærnemælk og surdejen blandes og heri opløses gæren.

Rugkernerne tilsættes og resten af ingredienserne også undtaget hvedemelet.

Det hele røres godt sammen og tilsættes hvedemelet indtil dejen har en konsistens som en tyk grød.

Dæk skålen til med film og lad den stå i køkkenet i ca 1 time, så gæren kan virke lidt.

Bageformen smøres med sprayfedt og der drysses lidt birkes i formen - dette sikre at brødet ikke hænger fast når det skal vendes ud efter bagningen.

Fordel dejen i formen og drys med lidt blå birkes.

Dæk formen til og lad brødet efterhæve i 1-1,5 time.

Bag brødet ved 180C i en forvarmet ovn i ca. 1 - 1½ time, bagetiden kan variere efter formens højde og/eller bredde. Skal være 99C i centrum.

Når brødet er bagt, vendes det ud på en rist og afkøles let. Pak det lunkne brød i en plastikpose for at holde på fugten i brødet.

Holdbarhed er 3-5 dage - da der ikke er fedtstof i brødet kan det blive lidt tørt - så kan man med fordel lige kort riste det på en brødrister/pande.

Lynbrød

500 gr hvedemel af god kvalitet
400 gr koldt vand
200 gr surdej
15 gr gær
12 gr fint salt

Opskriften bliver til ca. 8 - 12 brød eller
16 - 20 mindre brød



Fremgangsmåde

Gæren røres ud i det kolde vand, tilsættes surdejen. Dejen tilsættes melet lidt ad gangen.

Saltet tilsættes til sidst.

Dejen anbringes i en olieret bakke så det giver en stor overflade, hvor der er plads til at hæve. Dejen afdækkes med olieret film og stilles lunt og hæver.

Hævetiden kan være alt fra 1 time til 4 timer.

Når brødene skal formes, hældes der ganske lidt olie på dejen og man kan nemt forme bollerne med en ske, da dejen ikke hænger fast i skeen. drysses med Maldon/groft salt og bages i en forvarmet ovn - og forvarmet plade ved 250 C i ca 8 min.

Man kan tilsætte dejen maltmel eller kulør for at få en mørkere brødtype

Møllebrød med havregrød (8 – 10 brød)

Havregrød

2 dl grov valsede havregryn

4 dl vand

3 gr salt

(svarer til ca 5 dl færdiglavet grød)

Kog havregryn, vand og salt i en gryde. Lad det køle af, til det er lunkent

Gæren udrøres i den lunkne vand, tilsættes surdejen og herefter vendes havregrøden i dejen, dejen tilsættes nu rugmel.

Sukker, salt og hvedemel tilsættes indtil dejen er let klistrende.

Dejen æltes igennem på bordet indtil den slipper bordet. tilsæt ganske lidt hvedemel, hvis dejen bliver ved med at klistre for meget.

Dejen lægges nu i en olieret skål og dækkes til med et klæde/film.

Dejen hæver nu i 1 times tid, gerne mere. Dejen tages op af skålen og æltes let og foldes 5 - 8 gange, så der fanges luft i dejen og gluten bliver strukket godt. Dejen lægges på bagepapir og formes som en flad bold. Dejen deles op i 8 -10 trekanter med en bageskraber. Dejen efterhæver $\frac{1}{2}$ - 1 times tid ved stuetemperatur.

Ovnen varmes op til 250 C med pladerne i, så de bliver varme.

Bagepapiret med dejen trækkes over på de varme plader og de stilles i ovnen der skrues ned til 225 C og tilsættes damp i 2 minutter. Brødet bages i 20 – 25 minutter.

Tjek ved at banke under brødet, det skal lyde hult.

Afkøles let og kan serveres lune.

Brødet kan bruges som brød til en buffet og det kan også benyttes til trekantede sandwich brød

Møllehjulsbrød

25 g gær

1 dl lunkent vand

1 dl surdej

Ovenstående havregrød (afkølet)

10 gr fint salt

15 gr sukker

100 gr rugmel

400 - 450 gr hvedemel

Nøddebrød

20 gr gær

1 dl. lunt vand

1½ dl. surdej

1 tsk. fint salt (5 gr)

1 tsk. sukker (5 gr)

1 helt æg

30 gr. hakkede valnødder

20 gr. tørrede tranebær

75 gr. grahamsmel

ca. 250 gr. hvedemel

Vand og surdej blandes og gæren udrøres heri.

Grahamsmel, valnødder, tranebær blandes sammen og tilsættes den udrørte gær.

Salt og sukker blandes med ægget og tilsættes dejen.

Hvedemel tilsættes til passende konsistens på dejen, og æltes blød og luftig. Den bør smage let saltet.

Dejen hæver til dobbelt størrelse et lunt sted ca. 1½ time

Dejen æltes godt igennem og foldes sammen 3 – 4 gange, formes til et brød. Dejen lægges i en smurt form. Dejen efterhæver et lunt sted i ca. ½ - 1 time.

Brødet bages i en forvarmet ovn ved 250 C med damp de første 2 minutter. Efter 5 min skrues ovnen ned til 180 C og brødet bages færdigt i 20 – 30 minutter. Det skal lyde hult og have en temperatur på min 94 C i centrum.

Brødet afkøler på en rist.

Tigerkage i glas

125 gram hele æg
125 gram sukker
125 gram Bitter oo
125 gram smeltet smør
75 gram hvedemel
1 spskf. Kakao

Fyld 1: (hindbær coulis)

100 gr hindbær (frosne)
½ dl vand
50 gr sukker
Koges op, sigtes og koges ned til en tynd sirup og afkøles.

Fyld 2 (Krydrede æbler)

2 æbler (skrællet i tynde både)
3 spskf sukker
½ dl vand
½ tsk stødtkanel
½ tsk kardemomme
Sukker vand og krydderier koges op. Æblebådene tilsættes og koges kort med så de er knap møre, stilles til afkøling.

Pisk æg og sukker meget luftigt
Riv Bitter oo i massen med et rivejern. Pisk smeltet smør i massen. Melet sigtes i massen og foldes forsigtigt i massen.
Massen deles i to $\frac{2}{3}$ og $\frac{1}{3}$, hvor $\frac{1}{3}$ tilsættes kakao. Masserne fordeles i glassene, først en stor skefuld lys masse og så en mindre teskefuld mørk masse. Der røres ganske let i masserne med en tandstik. Bages gyldne ved 160 - 165C i 8 - 10 min afhængig af mængden af mazarin masse i formen. Ved serveringen lægges der fyld ovenpå kagen og drysses med sprødt drys

Sprødt drys:

100 gr fintvalsede havregryn
25 gr smør
Smørret smeltes på en pande og havregryn tilsættes.
Havregrynene ristes let gyldne og hældes over i en skål til afkøling.
Benyttes til pynt på kagerne

Blondie med saltkaramel

90 g smør
75 gr hvid chokolade
75 g sukker
88 gr hele æg
½ tsk vaniljesukker
75 g sigtet hvedemel
1/4 tsk fint salt

Hvid chokolade og smør smeltes over et vandbad. Afkøles let. Æg, sukker og vaniljesukker piskes luftigt i en skål – vend smørblandingen og salt i med en dejskraber. Sigt melet i og vend forsigt sammen med massen.

Fyldes i smurte glas/forme og bages gyldne ved 170 grader - i ca 8 – 12 minutter, kagen skal lige nøjagtig blive færdig - der må ikke være noget dej på tandstikken du tjekker med. Kagen må gerne være fugtig men ikke ubagt. Køles af og serveres i glasset

Salt karamel

100 gr sukker
3 spskf mørk rom
100 gr piskefløde
Flage salt / Maldon salt

Kom sukker i en gryde med en stor overflade så den lige dækker bunden. Smelt sukker meget langsomt, så det ikke bliver for brunt. Tilsæt fløden og rommen

Lad karamellen koge hurtigt igennem og drys med lidt flage salt. Afkøl karamellen og kom den i en skål.

Pas på karamellen kan være meget varm - og vent med at smage på karamellen indtil den er afkølet.

Du kan justere konsistensen på karamellen, ved at lade den koge lidt ned, men gå ikke fra gryden.

Et lille twist

Tilsæt saltkaramellen lidt pebermynte essens

Spongecake



2 stk æg

45 gr sukker

1 nip salt

30 gr mel

½ tsk vaniljesukker

Evt. lidt kakao hvis man ønsker en mørk kage – kagen kan også farves med frugtfarve for at gøre det lidt mere festligt

Æggene piskes sammen og blandes med resten af ingredienserne

Fyldes i sifon der tilsættes en patron CO₂ og sifonen rystes godt igennem.

Plastkoppen prikkes med en nål, dejen fyldes i ca 1/3 .

Bages i microvnen i 40 – 60 sekunder på højeste trin.

Hvis kagen falder sammen når man tager den ud, så skal den have lidt mere.

Evalueringsskema

Har du overordnet været tilfreds med kurset?   

Er materialet du har fået udleveret, informerende nok?   

Har du fået udbytte af kurset praktiske øvelser?   

Har du fået udbytte af kursets teori?   

Er opskrifterne tydelige og let at forstå og benytte?   

Er faciliteterne/lokalerne gode nok til kurset?   

Vil du anbefale kurset til andre kolleger?   

Har du en god ide til opskrifter eller til emner, så kan du noterer dem her

Udfyldes og afleveres til underviseren