MADS NIEMANN, LIV MARTINE & SIMONE THORUP ERIKSEN

BRØD

FORORD

Det hér er dit helt eget brødleksikon, hvor du altid nemt og hurtigt kan slå op og finde alt du skal bruge, når du bager brød.

Bogen indeholder brødets A-Å med fakta, teknikker, processer og step-by-step guides bag de forskellige typer brød. Derudover er der flere grundopskrifter, som giver dig en god forståelse og afgørende viden samt muligheden for, at sammensætte dit eget brød. Du får også vores 40 signatur brødopskrifter på alt lige fra grydebrød, pistaciesnurrer og chokoladecroissanter til rundstykker, surdejsboller og softkerne rugbrød.

Bagerst i bogen har vi svaret på nogle af de oftest stillede spørgsmål om processerne og teknikkerne, når man bager brød. Har du et spørgsmål, som du ikke får svar på hér, skal du endelig ikke tøve med at kontakte os. Vi sidder klar på Instagram @kagetid til at hjælpe, og svarer altid indenfor 24 timer. Vi vil elske, at følge med i dine sprøde og luftige brød-projekter.

Rigtig god fornøjelse!

Mads, Liv og Simone

INDHOLDSFORTEGNELSE

Udstyr

Need to have 10
Nice to have 11

Mel

Hvede korn 14
Hvad er gluten? 15
Korn/meltyper 15
Formalingsgrad 15
Stenformalet- og valset mel 15
Gør opskriften til din egen 15

Surdej

Opstart af surdej 19
Fodring af surdej 20
Surdejstest (flydetesten) 23
Surdejspleje 23
Autolyse 23
Foldning af surdejsbrød 24
Preshape 27
Shape 28
Hydration 30

Gærdej

Ældning 35
Hvordan ser en god gærdej ud? 35
Dejens konsistens 37
Hævning 37
Kan dejen fryses? 37
Pensling 37
Bagning 37
Grundopskrift på gærdej 38
Opskrifter uden for kategori 38
Surdej og gær 38

Wienerdej

Grundopskrift på wienerdej 43
Foldning af wienerdej 44
Wienerdej på en varm sommerdag 46
Nybagte croissanter fra morgenstunden 46
Eksperimenter med wienerdej 46

Sammensatte opskrifter

Surdejsbrød med hvede og spelt 50
Surdejsbrød med hvede, malt og fuldkornshvede 54
Surdejsboller med fuldkorns ølandshvede og hvedemel 58
Surdejsboller med fuldkornshvede, Tipo 00 og durum 62
Rugbrød 64
Softkernerugbrød 68
Knækbrød 70
Grydebrød 72
Surdejspizzabund 76
Croutoner 80
Teboller 82
Chokoladeboller 84
Pølsehorn 86
Snurre med pistacienødder 88
Fastelavnsboller 94
Pralinestjerne 98
Brunsviger 102
Pitabrød 106
Koldhævet grovboller 108
Ciabattaboller 110
Donuts 114
Rundstykker 118
2-dags grov rundstykker 120
Briocheboller 124
Franskbrød 126
Bagel 130
Foccacia med rosmarin og havsalt 134
Pull apart brød med pesto og mozarella 138
Kuvertbrød 142
Rosmarinbrød 144
Rugbrødsboller 148
Crossainter 150
Chokoladecrossainter 152
Frøsnapper med chiliost 156
Tebirkes med borgmestermasse 158
Spandauer 160
Cronuts 164
Kanelsnegle 168
Wienerdejsklejner med appelsinglaze 170
Wienerdejsrester med vanilje 172

FAQ

Spørgsmål og svar om brød 174

FASTELAVNSBOLLER

12-15 stk.

Ingredienser

DEJ
Se grundopskrift side 38

VANILJECREME
1 vaniljestang
75 g sukker
2 spsk majsstivelse
2,5 dl sødmælk
3 pasteuriserede æggeblommer

ABRIKOS KOMPOT
100 g tørrede abrikoser
3 økologiske citroner (skal af 1½ og saft af alle)
20 g frisk ingefær
½ tsk vaniljepasta
25 g rørsukker
1 dl vand

BORGMESTERMASSE
75 g smør
75 g sukker
75 g marcipan

EKSTRA FYLD
Cara crakine

TIL PENSLING
1 æggeblomme
Lidt sødmælk

GLASUR
30 g æggehvide eller kogende vand
150 g flormelis
25 g kakaopulver
Kagetid krymmel K15

Fremgangsmåde

DEJ
Følg fremgangsmåden på side 38. Mens dejen hæver første gang til dobbelt størrelse, forberedes fyldet: vaniljecreme, abrikoskompot og borgmestermasse.

VANILJECREME
Skrab kornene ud af vaniljestangen, og mas dem sammen med lidt af sukkeret.

Gem vaniljestangen. Pisk vaniljesukker, sukker, majsstivelse og 1 dl mælk sammen. Pisk æggeblommerne i. Kog resten af mælken op med den tomme vaniljestang. Når mælken koger, tilsættes sukkerblandingen, og der piskes kraftigt til cremen tykner. Tag gryden af varmen, hæld cremen i en skål, og læg et stykke husholdningsfilm over for at undgå kondens. Lad den køle i køleskabet, og pisk den derefter glat. Vaniljecremen er klar til brug.

ABRIKOSKOMPOT
Hak abrikoserne groft, og kog dem møre med de øvrige ingredienser i cirka 15 minutter. Blend det hele. Stil kompotten i køleskabet i en halv time, til den er afkølet og mere fast i det.

BORGMESTERMASSE
Bland det hele sammen, og borgmestermassen er klar.

SAMLING
Rul dejen ud i en firkant med en tykkelse på 3-5 mm. Skær herefter kvadrater ud med enten et sporejern eller en kniv på 7 x 7 cm. Placer på hvert kvadrat en teske vaniljecreme, abrikoskompot, borgmestermasse og cara crakine, og fold den sammen. For at sikre, at fyldet ikke løber ud, så lukkes de ved først at tage alle hjørner og samle dem. Derefter klemmes dejen sammen, og de nye hjørner samles. Vend lukningen nedad mod bagepladen. Lad fastelavnsbollerne hæve til dobbelt størrelse og pensel dem med æggeblomme blandet med lidt sødmælk. Bag dem i 15-18 minutter. Lad dem herefter køle af, mens glasuren forberedes.

GLASUR
Rør alle ingredienser sammen og fordel glasuren på toppen af fastelavnsbollerne. Hvis der ikke ønskes chokolade glasur, kan man i stedet tilføje mere flormelis og undlade kakao. Pynt til sidst med Kagetid krymmel K15, og de er klar til servering.

Fastelavnsboller

FAQ

SPØRGSMÅL OG SVAR OM BRØD

Vi svarer på de oftest stillede spørgsmål omkring processen og teknikkerne, når man bager brød.