



Om bageferment

Anvendelse af bageferment er en ikke særlig udbredt hævemetode, da den er lidt vanskeligere at arbejde med end almindeligt husholdningsgær. Men man belønnes med et langt mere smagfuldt brød, som har en længere holdbarhed og en højere næringsværdi. Bageferment er ikke så syrligt som surdej, men har en meget mild smag. Bageferment er velegnet til fuldkorns- og hvedebrød, og man kan eksperimentere med mange forskellige kornsorter.

Hævemethoden er ikke ny - lignende metoder kendes fra det gamle Rom. Nutidens bageferment er udviklet af tyskeren Hugo Erbe i 1930'erne og sidenhen videreført af Forskningsringen for Biodynamisk Jordbrug i Darmstadt, Tyskland. Hvis du vil vide mere om bageferment, kan vi varmt anbefale bogen "Fuldkornsbrød" af Henning Güldenstein.

Sådan gør du

Ligesom når man arbejder med surdej, skal man lave en bageferment-grunddej. Når først denne er lavet, er det den, man bruger til at bage med i de kommende måneder.

Bageferment-GRUNDDEJ

Trin 1

1,2 dl vand (ca. 35°C) blandes med ca. 50 g grahamsmel eller speltmel til en meget blød vælling

- 20 g bagefermentgranulat røres ud i blandingen



Grunddejen skal have en sådan konsistens, at den løber mellem fingrene, men dog uden at konsistensen er "vandet". Den henstår i 24 timer ved 25-30°C. Denne temperatur er meget vigtig for et godt resultat.

Trin 2

- 2 dl vand (ca. 30°C) blandes med ca. 130 g grahamsmel eller speltmel til en meget lind dej. Heri blandes den svagt syrligt duftende grunddej fra trin 1 dagen før. Dette blandes godt sammen, så der kommer luft i dejen.
- Den henstår lunt ved 25-30°C, til den viser aktivitet, er hævet op og dufter let syrligt. Det tager mellem 5 og 10 timer.

Nu er din bageferment-grunddej færdig og klar til brug. Du skal bruge lidt til bageferment-fordejen, og resten skal stilles i køleskab i et glas med låg, som kun fyldes halvt op, da det ellers kan vokse ud af glasset.

Grunddejen kan gemmes i min. 2 måneder og stadig bevare sin aktivitet, men er bedre jo yngre den er. Når bagefermenten står i køleskabet, dannes lidt mørk vand ovenpå dejen, men det har ingen betydning. Grunddejen skal omrøres, når du skal bruge den næste gang.

Bageferment-FORDEJ

Så er de indledende øvelser på plads, og vi er kommet til selve bageferment-fordejen. Fordejen skal laves 12-14 timer før den endelige brøddej skal laves.

- 2½ dl vand (ca. 37°C) blandes med ca. 175 g grahamsmel (eller speltmel) til en lind dej. Der tilsættes ½ spsk. bageferment-grunddej, og der røres, så der kommer luft i dejen. Det er vigtigt, at fordejen har samme bløde konsistens som grunddejen i trin 1 og 2.
- Fordejen skal stå ved mindst 25°C i 12-14 timer (evt. natten over).

Denne fordej kan nu blive til mange forskellige brødtyper.

VIGTIGT:

Husk altid at blande dejen i den rigtige rækkefølge: vand, det halve mel og bageferment-grunddej og resten af melet. Derved undgår man at ødelægge mikroorganismene med for varmt vand, og mange fejl undgås.



Opskrift på Aurions grahamsbrød, 3 stk.

7½ dl vand (ca. 37°C)

ca. 1,4 kg grahamsmel

20 g salt

1 portion bageferment-fordej

Birkes

Vand blandes med ca. 650 g grahamsmel. Salt og fordej tilsættes, og dejen æltes godt med så meget af det resterende grahamsmel, at den bliver smidig. Derefter hviler dejen tildækket 1-2 timer på et lunt sted.

Dejen deles op i tre lige store stykker, slås op uden mel, rulles i birkes og hæver i hævekurve på et lunt sted. (De kan også hæves og bages i smurte forme - undlad da at rulle dejen i birkes, men drys det i stedet på dejen).

Efter ca. 2 timers hævnings bages brødene ved 220°C til de er gyldne hele vejen rundt. Brug evt. et bagetermometer til at måle temperaturen med. Den skal være mindst 98°C.

Vær ikke bange for at bage det fritstående brød så det får en hård skorpe. Det er meget vigtigt for brødets struktur og holdbarhed, at det er godt gennembagt.

Rigtig god bagning!