Kunsten at slå brød op

Har du aldrig helt forstået, hvorfor en surdej skulle være smartere end en pakke gær, eller hvorfor bollerne aldrig helt bliver, som du havde håbet på? Weekend er taget på bagekursus i jagten på det gode brød

Fuld koncentration blandt deltagerne på bagekurset hos Meyers Madhus. Selv om man er vant til at bage, så er der meget nyt at lære, hvis brødet skal smage perfekt og have en ordentlig konsistens.

Kunsten at ...

Deltagerne på bagekurset får dej med hjem i små plastikbeholdere, så de kan bage brød i deres egen ovn.

■ REPORTAGE
Af Maria Fast Lindegaard
Foto: Thomas Nielsen

Klædt på til kamp iført forklæde og udstyret med en ske i hånden, skal jeg forhåbentlig lære hemmelighederne bag den ædle kunst at bage det perfekte brød.

Foran mig står store bøtter med knækkede rugkerner, alverdens kerner, rugmel, hvedemel, en rugbrødssurdej og den såkaldte biga. En slags tyndflydende italiensk surdej, der kun består af fuldkornsmel og vand.

Tøvende dypper jeg skeen i bigaen og fører den op til munden. Duften rammer næseborene, der fornemmer den syrlige duft, før mine smagsløg trækker sig sammen ved smagen af en lidt for gammel yoghurt. Hverken afskyeligt eller specielt tiltalende.

Simon Aagaard Philipsen, der er aftenens bagemester, opfordrer os alle til at smage på rugbrødssurdejen. Den mere faste, grødagtige blanding har stået og hygget sig på køl i to uger, inden den er havnet på bordet i aften. Jamen bigaen var jo ikke så slem, så hvorfor ikke. Som et slag rammer surdejen smagsløgene i min mund. Syresmagen er helt gennemtrængende og virker besk og bidende og får øjnene til at glinse.

Selvfølgelig skal vi ikke spise surdej hele aftenen, men det handler om at forstå, hvorfra et brød får den dybe smag fra kornet.

Og så ikke mere snak. En hurtig inddeling af aftenens 16 deltagere – primært kvinder, men også enkelte mænd, og vi slippes løs med røremaskiner, decilitermål og spande med mel.

Vi befinder os i en baggård

"Uden tvivl er der nogle husmødre, der igennem tiden har oparbejdet sig en bodybuilders overarm, for det er ikke uden sved på panden, at dejen så småt bliver mere fast i strukturen"

på Nørrebro i København i Meyers Madhus, som i aften har inviteret indenfor til husets fem en halv times intensive bagekursus vol. 1, til en grundlæggende gennemgang af ældtemetoder, og hvad der har indflydelse på slutresultatet. Fra meltyper til hævning, formning, hvordan brødet skal bages, og hvordan vi holder vores surdeje i live i bedste velgående.

Rundt om køkkenmaskinerne går kampen i gang. Opskrifterne har Simon Aagaard Philipsen selv skrevet, men han indrømmer smilende, at de ikke er spor præcise, men blot en vejledning.

Opsmøgede ærmer

Ærmerne skal derfor smøges op, når alle ingredienserne til dagens første bolleopskrift – hvedebrød med mørk øl – er rørt sammen. Op med dejkrogen og med en våd finger trækker jeg en streg i dejen.

Den er ikke våd nok, fortæller Simon Aagaard Philipsen. Hvordan ser han det? Jo, dejen skal falde tilbage og næsten udviske stregen, så man kun lige kan ane, hvor man har trukket fingeren. En slatleg med vand og mel går derfor i gang, og et utal af streger tegnes i dejen, inden den helt rigtige konsistens er på plads, og grundlaget er skabt til, at dejen kan skabe den elasticitet, som giver brødet den helt rigtige, blødе konsistens og en fin krumme.

Vi kan lade røremaskinen gøre resten af arbejdet de næste 10 minutter, imens vi straks går videre og måler ingredienser af til næste dej. Men enhver husmor med respekt for sig selv, vil måske ikke lade køkkenmaskinerne gøre sit indtog, og jeg skal derfor også lære at

Fortsætter side 10 ▶

ælte dejen babyblød ved hjælp af de bare hænder.

Foran mig står det store fad med en dej så slatten som en våd grød. Jeg står på tæer for at få mine arme ordentligt op over fadkanten, så jeg kan få et ordentligt sving i armen. Med fingrene spredte og spændt ud, så de mest af alt minder om et rivejern, skal jeg i en slå- og løftebevægelse arbejde luften ind i dejen. Det får mine arme til at segne, mens jeg hører flere af de andre deltagere heppe på deres udvalgte "pisker".

Uden tvivl er der nogle husmødre, der igennem tiden har oparbejdet sig en bodybuilders overarm, for det er ikke uden sved på panden og en stor portion tålmodighed og en snert af frustration, at dejen så småt bliver mere fast i strukturen. Lidt mere mel til, og så er den hjemme og klar til at blive klasket ud på bordet, hvor næste ælteteknik venter.

Efter en masse hiv, stræk, vrid og fold kan dejen til sidst løftes op fra bordet i en klump, om vel ikke lige så elastisk som den maskinældede dej, men helt perfekt og lige i skabet. I en oliesmurt bøtte og på køl. Om 24 timer kan jeg så tage min klump ud af køleskabet og bage mit eget brød i min egen ovn.

Råt udseende

Men inden da er tiden inde til, at de forskellige hvedebrødsdeje skal formes til brød og boller. De bløde deje hældes ud på bordet, og med en metalskraber hakkes de ud og lægges på en bageplade. Ikke noget med at forme. Udseendet er råt, og brødene får deres egen karakter. Modsat giver de fine hvedeknopper rig mulighed for perfektionisme. Med den helt rigtige håndføring former vi de små kardemommestykker til perfekte, små runde bolde, der nænsomt lægges tæt op ad hinanden på bagepladen.

Det er ikke så lidt teori, der skal til, og vi må holde ørene spidse for at huske det hele. Heldigvis er bagermesteren ikke bleg for at gentage og efter flere forskellige hvedebrød, begiver vi os videre til rugbrødet. Flere nikker genkendende til de klassiske fejl og den kedelige oplevelse af en klæg rugbrødsmasse, der ikke er bagt ordentligt færdig, men med en hård skorpe på toppen, der har løftet sig fra resten af brødet.

Imens stiger temperaturen i lokalet fra ovnene, og duften af friskbagte boller spreder sig hurtigt i lokalet. Den sidste rugbrødsdej skal ikke op i formene, men hældes i stedet op i små plastbøtter. Lader vi den stå i køleskabet en uge, vil vi alle have vores egen rugbrødssurdej – klar til brug.

Nu er tiden kommet til sidste etape. Med ømme arme og fødder kan vi slå os ned omkring det store bord, mens dagens kreationer bliver serveret. Rygende varme og direkte fra ovnen kommer de forskellige hvedebrødsboller, hvedeknopper, klipkranse og det specielle focaccia med løg i bunden og rosmarin og salt på toppen, og som er bagt i en pande, ind på bordet.

Stilheden breder sig, mens mundene tygger. Jo, en vis portion stolthed er der over os alle, og med favnen fuld af brød, rugbrød, boller og surdeje, foruden en masse nye bagetips, begiver jeg mig træt hjem efter en intensiv aften i brødets tegn.

mafa@borsen.dk

Smagfulde brød kræver kvalitetsmel

Af Maria Fast Lindegaard

En af forudsætningerne for det gode brød er godt mel. Hos Meyers Madhus bager de kun på økologisk, nordisk mel, og det er ikke uden grund. Skal smagen nemlig være anderledes end bare luft, så kræver det, at melkvaliteten er i top. Er dit brødhjerte derfor til mere end blot de almindelige fødselsdagsboller, så er det ikke nok at nøjes med det konventionelle blandingsmel fra Netto. I stedet bør du vælge meltyper, der fokuserer på dels et højt proteinindhold og dels en god glutenkvalitet, der billedligt talt vil skabe det netværk i dejen, der holder på både fugten og luften i en godt gennemæltet dej.

"Uanset om man er vant til at smage på forskellige kornsorter, eller man ikke har fået så meget forskelligt brød i sit liv, så tror jeg sagtens på, at man kan smage forskel. Særlig

"Med det rigtige mel bliver duftene mere mangfoldige og komplekse, og brødet smager bare af mere"

Simon Aagaard Philipsen , Meyers Madhus

i forhold til de duftstoffer, som brødet kommer til at indeholde. Med det rigtige mel bliver de mere mangfoldige og komplekse, og brødet smager bare af mere," siger Simon Aagaard Philipsen, der er underviser i Meyers Madhus.

Han understreger samtidig, at det dog ikke kun er nok at arbejde med udelukkende fintsigtede meltyper, for dejen bliver nødt til at indeholde en vis mængde skaldele, for at det endelige brød får den dybe smag fra kornet. Derfor skal dejen altid indeholde fuldkornsmel, hvor hverken skaldele eller kimen er sigtet fra. Bagsiden af medaljen ved det økologiske kvalitetsmel er dog et lavere udbytte, som i sagens natur afspejler sig i en højere pris. Men ifølge Simon Aagaard Philipsen, så opvejer bagemulighederne og -kvaliten den højere pris og kortere holdbarhed – også selvom man måske kun bager på et aktivt hobbyniveau.

Gode ingredienser er alt afgørende for et godt brød. Hos Meyers Madhus er kerner og økologi i centrum.

"Jeg er stadig fascineret over, hvordan dejen udvikler sig og samler sig, og den begejstring tror jeg sagtens kan opveje, at kornet eller melet er lidt dyrere," siger han.

Og med nogle grundlæggende værktøjer, tror Simon Aagaard Philipsen, at alle kan finde begejstringen i at se, hvad der sker med dejen, når det udvikler sig fra en våd, klæg dej om fingrene til en elastisk og sej dej, der i ovnen vokser sig til smagefulde himmelstykker.

Fast