



surdegsfakta

HISTORIK

Redan egyptierna använde surdeg i sina bröd för 4-5000 år sedan!

Vid tiden före 2:a världskrigetiden, var användningen av surdeg mer vanlig i Sverige. Vi börjar nu, efter många år av relativt litet användande, åter intressera oss alltmer för surdegar!

I våra östliga och sydliga grannländer kan man knappast tänka sig ett bageri utan ett tråg med surdeg....

ANVÄNDNING

Ursprungligen, då man inte hade tillgång till odlad jäst, var avsikten med surdegen närmast att använda den som hävningsmedel i degen. Idag är den väsentligaste orsaken till användning av surdeg dess gynnsamma inverkan på brödets konsistens och smak. Med ett väl avvägt surdegsrecept smakar inte brödet surt, utan har en fyllig smak och en utpräglad, aptitretande brödarom.

Konsistensen förbättras genom att brödet får bättre skärfasthet och en jämn fin struktur. Dessutom får brödet längre färskhållning, samt att mjölets (och fruktens) naturliga jästkraft tillvaratas. Användningen av surdeg medför även ekonomiska fördelar, genom att mängden råvaror och tillsatser kan minskas.

NYTTIGT

Ur näringssynpunkt är användningen av surdeg också fördelaktig.

I mjöl av råg finns ett slags bakterier, surdegsbakterier, som förökar sig snabbt då mjölet röres ut med vatten.

Om en sådan rågmjöl-vatten blandning får stå tre dygn i 28°C bildas så mycket syra att pH blir ca 3,5. Genom att tillsätta mer rågmjöl och vatten startas sedan tillväxten på nytt. Processen upprepas under flera dagar och blir bättre och bättre ju längre... Sedan är det bara att spara en del av surdegen samt blanda den med mjöl och vatten för att få surdeg till nästa dag.

Surdegen är således en blandning av rågmjöl och vatten, som dessutom innehåller aktiva surdegsbakterier och jäsningsryror.

SURDEG PÅ ALUDDEN

Alla våra bröd innehåller surdeg och är helt ekologiskt!

Vår välmeriterade bagare; Jeanette Sjö ser sitt yrke som ett hantverk och ger alla bröd den tid, kärlek & omtanke de förtjänar...

...med hjälp av surdegen!

