
Surdeg
på ett enkelt sätt
HOBBY

Utgivning

Utgivare och ansvarig
Stefan Ruhmkorf
In den Alleegärten 21
76297 Stutensee
Deutschland
support@ruhmkorf.de

© 2026 Stefan Ruhmkorf. Alla rättigheter förbehållna.

Utgåva: 2026-10-27

Innehåll

Din första surdegsgrund **4**

Sköta din surdegsgrund **6**

Brödet och dess levain **9**

Gör degen **12**

Bulkjäsning **15**

Formning **18**

Över natten i kylen **20**

Baka **22**

Svalna och förvara **25**

När det inte går som det ska **28**

Slutord **31**

Din första surdegsgrund

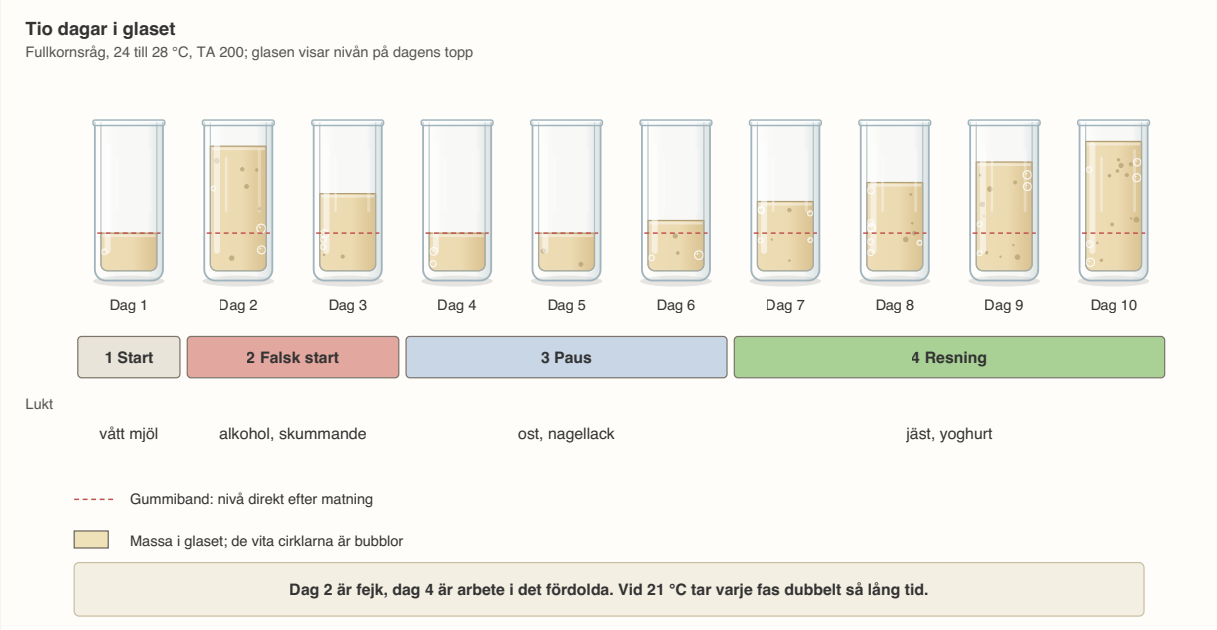
På tio dagar kan du göra en surdegsgrund av mjöl och vatten. Det är en levande blandning som senare får ditt bröd att jäsa och ger det en syrlig smak. Du behöver inga färdiga produkter eller tillsatser, bara tålamod. Runt dag 4 kan blandningen verka inaktiv, men mikroorganismerna fortsätter att utvecklas.

Så gör du

Du behöver en rak glasburk med löst lock, ett gummiband som markering, en våg, en termometer och fullkornsrågmjöl. Fullkornsrågmjöl ger ofta en bra start. Tag mjöl och vatten (kranvatten duger) i lika delar. Ställ burken där temperaturen är 27 °C. Mät temperaturen intill burken, inte vid värmekällan.

1. **Dag 1:** Rör ut 50 g fullkornsrågmjöl och 50 g vatten (35 till 40 °C varmt) till en slät smet. Placera gummibandet vid blandningens nivå, så att du senare kan se hur högt blandningen har stigit. Lägg på locket löst, så att gasen kan komma ut, och ställ burken varmt.
2. **Dag 2 och 3:** Rör kraftigt två gånger om dagen, mata inte. Anteckna bubblor och doft.
3. **Dag 4:** Första matningen, även om ingenting händer. Behåll 40 g av blandningen, släng resten och tillsätt 40 g fullkornsrågmjöl och 40 g vatten.
4. **Dag 5 och 6:** Mata en gång om dagen vid samma tid, med samma mängder som på dag 4.
5. **Från dag 7:** Mata när kupolen har sjunkit ihop igen efter toppen, oftast två gånger om dagen: 40 g blandning, 40 g mjöl, 40 g vatten.
6. **Dag 10:** Kontrollera om surdegsgrunden är tillräckligt aktiv (se nedan). Om den inte är det, fortsätt i samma takt.

Släng först, mata sedan. Det är normalt att kasta större delen vid varje matning. På så sätt håller du mängden liten. Släng resterna från de första dagarna; använd dem inte till bakning.



Så ser din burk ut när allt går som det ska. Dag 2 kan blandningen bubbla mycket, medan aktiviteten dag 4 ofta är mindre synlig.



Tre burkar, samma markering: Dag 2 är hög och skummig, dag 4 syns knappt någon volymökning, dag 8 står en slät kupol med fina bubblor mot glaset. Doften visar dig var du befinner dig.

Så vet du att det stämmer

På dag 2 och 3 skummar blandningen och luktar illa. Det kan vara en tillfällig aktivitet: Under de första dagarna kan andra mikroorganismer än de som senare dominerar surdegen bidra till gasbildningen. På dag 4 till 6 står den stilla och luktar ost eller nagellacksborttagare; det är lätt att tro att något har gått fel, men syran i blandningen fortsätter att byggas upp. Från dag 7 stiger den regelbundet efter varje matning, välver sig och luktar milt syrligt, jästigt och som yoghurt.

Surdegsgrunden är redo för bakning när den tre gånger i rad fördubblas på fyra till åtta timmar och luktar behagligt syrligt. Det viktiga är hur snabbt surdegen blir aktiv. En rågsurdeg kan vara stark även om den inte stiger lika mycket som en vetesurdeg. Mata den därefter varje dag i två veckor, och baka sedan. Skriv upp från dag 1 när du matade, hur varm burken var och hur lång tid surdegsgrunden behövde till toppen: Den tiden är måttet på dess styrka, och du behöver den på bakdagen.

Om du ser luddiga mögelfläckar i rosa, orange, grått eller svart ska du kasta hela surdegsgrunden. Detsamma gäller om den luktar ruttet. Diska burken noga och börja om. Nästan allt annat betyder att surdegsgrunden är hungrig, till exempel grå vätska överst eller skarp lukt: Häll av vätskan och mata.

Att komma ihåg

- Ta fullkornsrågmjöl, en burk med löst lock och håll 27 °C vid burken.
- Dag 2 är fejk, dag 4 är arbete i det fördolda. Ge inte upp, och mata inte före toppen.
- Redo för bakning betyder upprepbart: tre gånger i rad fördubblad på fyra till åtta timmar.

I Pro-versionen: vetesurdegsgrunder och lievito madre, varför pausen kommer, reserven på dag 4, att byta till ett annat mjöl samt de vanligaste felen och hur du räddar dem.

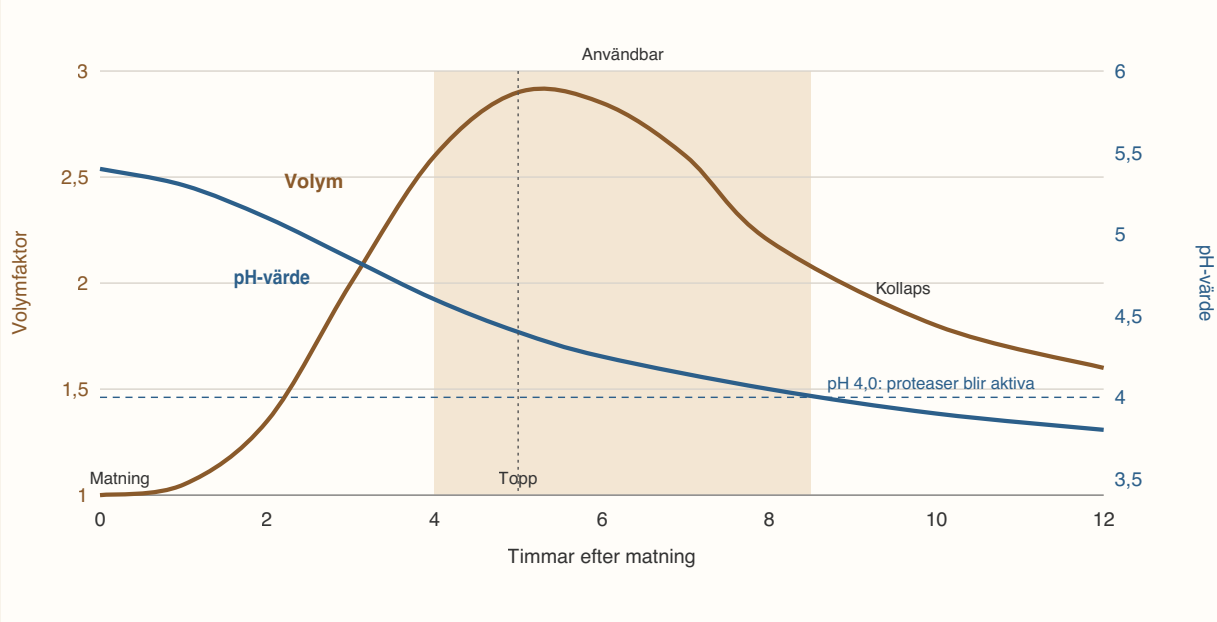
Sköta din surdegsgrund

Din surdegsgrund lever och behöver regelbundet färskt mjöl och vatten. Om du matar den regelbundet och lär dig känna igen när den är mogen, är den redo när det är dags att baka.

Så gör du

Du behöver fortfarande burken med gummibandet, vågen och termometern. Mata med samma mjöl som du startade den med, och byt inte mjölsort.

1. **Mata i rumstemperatur:** Ta 20 g surdegsgrund, tillsätt 20 g mjöl och 20 g vatten och rör till en jämn blandning. Det är förhållandet 1 : 1 : 1, alltså lika delar surdegsgrund, mjöl och vatten. Släng resten innan du matar, och väg alltid, uppskatta aldrig. Sätt gummibandet i höjd med massan och lägg på locket löst.
2. **Vänta till toppen:** Vid 24 °C tar det 4 till 6 timmar tills surdegsgrunden står som högst. Ju svalare rum, desto längre tid: Vid 18 °C tar det 8 till 12 timmar. Mät temperaturen vid burken innan du tror att en trög surdegsgrund är svag.
3. **Mata igen först efter toppen:** Den som slänger och matar före toppen försvagar den. Vid 24 °C betyder det oftast en gång om dagen.
4. **Kylskåp:** Om du inte bakar varje dag ska surdegsgrunden stå svalt. Mata den som i steg 1, låt den stå en till två timmar och ställ den med löst lock i kylskåpet vid 4 °C. Temperaturen i ett kylskåp kan ligga mellan 4 och 7 °C, så mät temperaturen på hyllan en gång med termometern. En gång i veckan tar du fram den, slänger allt utom 20 g, matar som i steg 1, låter den stå en till två timmar igen och ställer tillbaka den.
5. **Före bakdagen, mata två gånger:** Använd inte den kylskåpskalla surdegsgrunden direkt i degen. Mata den först så att den blir aktiv igen, annars blir degen trög och brödet surt. Så här kan du planera helgbaket: På fredag kl. 8 tar du fram surdegsgrunden och matar den 1 : 1 : 1 med 20 g, 20 g och 20 g. På fredag kl. 20 matar du en andra gång, nu med 10 g surdegsgrund, 50 g mjöl och 50 g vatten. Med mer mjöl och vatten tar det längre tid till toppen, och den är mogen över natten.
6. **Lördag kl. 8:** Din surdegsgrund står nu på topp. Nu gör du en levain, alltså den fördeg som du förbereder särskilt för det här brödet: 20 g surdegsgrund, 90 g mjöl, 90 g vatten. Det är starten på bakdagen.



Matningscykel vid 24 °C: brant uppgång, topp, kollaps. Markeringen i diagrammet visar när surdegsgrunden är användbar.



Gummibandet sitter i höjd med den nymatade massan. Ovanför ser du den välvda kupolen och de många små bubblorna mot glasväggen: Så ser toppen ut. AI-genererad.

Så vet du att det stämmer

Surdegsgrunden är mogen när kupolen plattas till, bubblor sitter på ytan och mot glasväggen, massan är luftig som mousse och den doftar syrligt, med en svag sötma. Det avgörande är kombinationen av de här tecknen, inte höjden över gummibandet. Direkt efter matningen är den tät, utan bubblor och sötaktig: Så använder du den aldrig.

Har mitten sjunkit ihop och blir det kvar streck på glasväggen ovanför nivån, är den överjäst. Den fungerar fortfarande, men brödet blir surare; bättre är att mata en gång till och vänta på nästa topp. Luktar den aceton eller alkohol, eller samlas gråaktig vätska på ytan, är den hungrig: Häll av vätskan och mata. Mögel, alltså lurviga fläckar eller rosa och orange hinnor, betyder att du ska kasta den och börja om. Stiger den inte efter den andra matningen, ställ burken varmare, på en plats med 24 °C, mata en gång till och skjut bakdagen en dag framåt.

Att komma ihåg

- Väg alltid när du matar, och mata först efter toppen.
- Mogen känner du igen på kupol, bubblor och doft, inte på höjden.
- I kylskåpet matar du en gång i veckan; före bakdagen matar du två gånger, fredag kl. 8 och kl. 20.

I Pro-versionen: reservkopia, torkning och infrysning, matningsförhållanden och hydrering jämförda, diagnos av surdegsgrunden och räddning av en försummad surdegsgrund.

Brödet och dess levain

I den här kursen bakar du ett enda bröd och följer en enda plan. Allt annat kommer senare.

Brödet

Det är ett blandbröd av vete och råg, med 80 delar vete och 20 delar råg. Det här är ingredienserna till ett stort bröd:

- 800 g vetemjöl special
- 200 g rågmjöl (fint)
- 700 g vatten, varav 20 g hålls tillbaka (steg 3)
- 200 g mogen levain
- 20 g salt

Det är ungefär 73 procent vatten på allt mjöl, levain inräknad, alltså hydrering ungefär 73 %. Inom tysk bageriteknik används måttet degutbyte (TA) 173: mjölet räknas som 100, och vattnet läggs till med 73. Levain är surdegen du bygger för ett bröd, alltså surdegsgrund som du förökar med färskt mjöl och vatten till en fördeg. Den utgör ungefär en tiondel av allt mjöl. Mer än så behöver du inte räkna: Väg upp det som står.

Du behöver en våg med ett grams noggrannhet, en termometer, en stor skål, en jäskorg (banneton) och en gryta med lock som ryms i din ugn. Levain och degen ställer du på en plats med 24 °C; om ditt kök är svalare, läs stycket under planen.

Levain

Så gör du den:

1. **Lördag kl. 8:** Din surdegsgrund från kylskåpet har matats två gånger och står på topp. Lägg 20 g surdegsgrund i en ren burk med raka väggar.
2. **Mjöl och vatten:** Tillsätt 90 g mjöl och 90 g vatten. Mjölet tar du från samma blandning som till brödet, enklast 72 g vetemjöl special och 18 g rågmjöl, eller så tar du bara vetemjöl special. Det kommer dock utöver de 1000 g mjöl i huvuddegen. Rör slätt.
3. **Markera och vänta:** Placera ett gummiband vid blandningens nivå och lägg locket löst ovanpå burken. Ställ burken på en plats med 24 °C och mät temperaturen vid burken. Efter ungefär 7 till 8 timmar är levain mogen, alltså strax före kl. 16. Resten av din surdegsgrund matar du som i förra kapitlet och ställer tillbaka i kylskåpet; då är den redo igen till nästa bakdag.



En mogen levain är luftig: När du lyfter upp den med en sked bildas långa trådar, och bubblor finns i hela massan. AI-genererad.

Så vet du att den är mogen

Levain är mogen när ytan välver sig och bubblor sitter i hela massan, också mot glasväggen. Den doftar syrligt, med en svag sötma, ungefär som yoghurt. Den står tydligt högre än gummibandet, minst fördubblad. Det avgörande är kombinationen av de här tecknen, inte bara höjden.

Har mitten sjunkit ihop och blir det kvar streck på glasväggen ovanför nivån, är den överjäst. Du kan fortfarande använda den, men ditt bröd blir surare.

Bakdagen i överblick

Så går helgen, från matningen till den första skivan. Läs planen en gång hela vägen och häng upp den i köket; varje kapitel som följer förklarar ett avsnitt av den. Tiderna gäller för 24 °C i degen.

- **Fredag kl. 8 och kl. 20:** mata surdegsgrunden
- **Lördag kl. 8:** sätt levain
- **Lördag kl. 16:** blanda mjöl och vatten, 30 minuters vila
- **Lördag kl. 16:30:** arbeta in levain och salt; bulkjäsningen börjar, den första jäsningen av hela degen vid 24 °C
- **Lördag kl. 17, 17:30, 18 och 18:30:** fyra vikningar
- **Lördag kl. 20:30:** Degen är klar, ungefär en och en halv gånger så stor; förforma
- **Lördag kl. 21:** forma, ner i korgen, in i kylskåpet vid 4 °C
- **Söndag kl. 7:** värm ugnen med grytan till 250 °C

- **Söndag kl. 8:** grädda, 20 minuter med lock, sedan 25 minuter utan vid 230 °C
- **Söndag kl. 9:** låt svalna, första skivan från kl. 11

Vetemjöl special tar upp något mindre vatten än tyskt vetemjöl typ 1050. Om degen rinner isär, håll tillbaka 20 till 30 g vatten nästa gång.

Om ditt rum är kallare tar allt längre tid. Tiderna gäller för 24 °C, och du mäter temperaturen i degen, inte i köket. Under 21 °C behöver degen mycket längre tid, och du flyttar planen bakåt.

Att komma ihåg

- Planen gäller för 24 °C: Mät temperaturen i degen och vid burken.
- En mogen levain känner du igen på den välvda ytan, bubblorna och doften – inte enbart på klockan.
- Väg varje ingrediens; ett bröd, en plan.

I Pro-versionen: bagarprocent, olika sätt att förbereda levain, hur du styr syran med levainens mängd, baklängesplaneringen för varje veckodag och planen för dig som arbetar.

Gör degen

Nu blandar du mjöl, vatten, levain och salt till en deg som kan hålla kvar gasen som bildas under jäsningen. Du behöver inte knåda kraftigt. I stället får degen vila och stärks när du sträcker och viker den i skålen fyra gånger med en halvtimmes mellanrum.

Så gör du

Alla tider hör till bakdagen i förra kapitlet och gäller för 24 °C i degen.

1. **Lördag kl. 16, blanda mjöl och vatten:** Lägg 800 g vetemjöl special, 200 g rågmjöl (fint) och 680 g vatten i den stora skålen; de övriga 20 g vatten har du redo till steg 3. Vattnet ska vara ljummet, runt 25 °C. Det är riktvärdet för ett kök med 22 °C: Degen hamnar då på ungefär 24 °C. Är ditt kök varmare, ta något svalare vatten, är det kallare, något varmare. Blanda för hand tills inget torrt mjöl syns längre. Knåda inte. Vetemjöl special tar upp något mindre vatten än tyskt vetemjöl typ 1050; om degen rinner isär, håll tillbaka 20 till 30 g vatten nästa gång.
2. **Vila, 30 minuter:** Täck skålen och låt massan stå. Under vilan hinner mjölet suga upp vattnet. Degen blir slätare och håller bättre ihop, och du behöver arbeta mindre efteråt.
3. **Kl. 16:30, arbeta in levain och salt:** Lägg de 200 g levain som en klick på degen. Fukta ena handen, fördela levain genom att nypa in den i degen och vik degen över sig själv i skålen tills levain är jämnt fördelad och inget längre klumpar sig. Strö sedan 20 g salt överst, tillsätt de 20 g vatten du höll tillbaka och arbeta in det med nypande och vikande tills saltet är jämnt fördelat och inte längre känns som korn. Från och med nu pågår bulkjäsningen, den första jäsningen av hela degen.
4. **Mät degtemperaturen:** Stick termometern i mitten av degen. Målet är 24 °C. Skriv upp värdet.
5. **Kl. 17, 17:30, 18 och 18:30, vik (stretch and fold):** Fukta händerna. Ta tag i degen vid en kant, dra den uppåt tills du känner motstånd och lägg den över mitten. Vrid skålen en bit och upprepa tills du har dragit alla fyra sidor. Det är en omgång. Täck sedan skålen igen. Dra bara så långt som degen går att vika; om den går sönder, vänta en halvtimme. Efter vikningen sitter degen som ett paket i skålen och flyter ut igen under nästa halvtimme. Det är som det ska.



En hand drar upp degkanten tills den spänns; den är ännu inte lagd över mitten. Se till att händerna är blöta och att degen förblir slät och lätt glänsande. AI-genererad.

Så vet du att det stämmer

Efter den sista omgången kl. 18:30 är degen slät och elastisk. Den behåller sin form och känns silkeslen. Gör sedan fönsterprovet: Ta loss en bit stor som en pingisboll, tryck den platt och låt den vila i två minuter. Dra den sedan långsamt isär och håll den mot ljuset. Degen ska kunna sträckas tunt utan att genast gå sönder. Ljuset ska kunna sila igenom vissa partier. Det räcker för ditt bröd. Går biten sönder direkt, vänta två minuter och prova igen; degen sträcker sig ofta längre efter en kort vila.



Tre steg av fönsterprovet mot ljuset. För ditt bröd räcker det mellersta steget.

Degen har 24 °C kl. 16:30 om du väljer vattnet som ovan. Ligger den under, jäser degen långsammare under bulkjäsningen: Den tar då längre än fyra timmar, och du flyttar planen bakåt. Hur du märker det står i nästa kapitel.

Att komma ihåg

- Blanda först bara mjöl och vatten och låt dem vila 30 minuter; levain och salt kommer efteråt.
- Mät degtemperaturen i mitten: 24 °C är målet.
- Sträck och vik med blöta händer, fyra gånger med en halvtimmes mellanrum, inte oftare.

I Pro-versionen: knådning för hand och med maskin, autolys och fermentolys, att räkna ut degtemperaturen via vattnet, coil fold och laminering samt uppbyggnaden av glutennätverket.

Bulkjäsning

Bulkjäsningen är den första jäsningen av den hela, odelade degen: Den mognar i skålen, och jästsvamparna bildar gas och mjölksyrabakterierna bildar syra. Den avgör hur luftigt ditt bröd blir, och du läser av mognaden på degen, inte på klockan.

Så gör du

Bulkjäsningen har pågått sedan kl. 16:30, när du arbetade in levain och salt. Alla tider gäller för 24 °C i degen.

1. **Kl. 16:30 till 18:30, sträck och vik:** Du har vikt degen fyra gånger (kl. 17, 17:30, 18 och 18:30). Skålen förblir övertäckt däremellan, så att degen inte torkar och får skinn.
2. **Kl. 18:30, efter den sista vikningen:** Mät degtemperaturen i mitten; den ska ligga på 24 °C. Markera sedan degens höjd på skålen, till exempel med en remsa tejp eller ett gummiband. En rak skål med lodräta väggar visar tillväxten bäst. Täck över och rör inte degen förrän kl. 20:30. Den får nu vila i två timmar.
3. **Kl. 20:30, kontrollera:** Titta från sidan på markeringen och läs av höjden vid kanten för i mitten välver sig degen högre. Degen ska vara ungefär en och en halv gånger så hög som kl. 18:30. Skaka sedan skålen lätt och luta den något. En mogen deg lossnar från kanten och darrar som pudding.
4. **Finns tecknen,** går du vidare med förformningen. Saknas de, vänta och kontrollera igen var 30:e minut. Gå inte efter klockan, utan efter degen.
5. **Är ditt kök varmt** och tecknen syns redan före kl. 20:30, förforma tidigare.



Lutar du skålen lossnar den färdiga degen från kanten och visar många bubblor på undersidan. Ytan är välvd och bär enstaka bubblor. AI-genererad.

Så vet du att det stämmer

Den färdiga degen är ungefär en och en halv gång så hög som efter den sista vikningen. Ytan är välvd, och vid kanten och på ytan sitter bubblor. När du lutar skålen lossnar den från kanten, när du skakar darrar den som pudding. Den doftar milt syrligt, ungefär som yoghurt. Alla tecken tillsammans räknas, ett enda räcker inte.

Är degen inte färdigjäst har den knappt vuxit och är tät, ytan är platt och det finns knappt några bubblor. Vänta då längre. Har degen jäst för länge kan den ha sjunkit ihop, är mycket mjuk och kladdig och luktar skarpt surt. Förforma den i så fall genast, så att den inte blir ännu mjukare.

De fyra timmarna är ett riktvärde för 24 °C i degen och 20 procent levain, ingen order. Har degen kl. 18:30 mindre än 24 °C, växer den långsammare. Då är den klar först efter kl. 20:30, och du flyttar allt följande bakåt, också formningen och kylskåpet. Står degen i ett varmt kök går det snabbare, och du förformar tidigare. Efter förformningen jäser degen vidare, därför får den i skålen inte stiga mer än en och en halv gånger.

Att komma ihåg

- Sätt markeringen först efter den sista vikningen, kl. 18:30.
- Degen är klar när den står en och en halv gånger så högt, är välvd, har bubblor och darrar som pudding, inte när klockan visar 20:30.
- Vänta hellre en halvtimme till än att förforma för tidigt.

I Pro-versionen: volymmålet mot degtemperaturen, jästens och bakteriernas temperaturfönster, provet i provburk (aliquot), jäsning över natten, räddning av över- och underjästa degar och vad som sker i degen med gas och nätverk.

Formning

Nu formar du den mogna degen till ett bröd: Du spänner ytan till ett slätt skinn, och det skinnet håller gasen kvar i degen och ger brödet dess höjd. Det gör du i två steg med en kort vila emellan: först förforma, sedan forma rund.

Så gör du

Du behöver en arbetsyta, en degskrapa (en platt bit plast eller metall), en jäskorg (banneton) och en duk eller en ren påse. Mjöla korgen rikligt med rismjöl eller vanligt mjöl innan du börjar.

1. **Kl. 20:30, stjälp upp degen:** Mjöla arbetsytan lätt. Lossa degen runt hela skålkanten med degskrapan och vänd ut den på ytan. Gasen ska stanna kvar i degen, så slå inte på den.
2. **Förforma:** Det är det första steget, där du varsamt samlar degen till en lös boll. Dra degskrapan under kanten och vik den mot mitten. Gå så runt och runt tills en lös boll uppstår. Skjut sedan skrapan under degen, lyft den en kort stund och vänd den så att vecken ligger nedåt.
3. **Mellanvila, 30 minuter:** Täck bollen med en duk eller en upp och nedvänd skål och låt den vila på ytan. Mellanvilan är den här korta pausen: Degen blir mjukare och går sedan att spänna utan att gå sönder.
4. **Kl. 21, forma rund:** Det är det andra steget, där du spänner degen lite fastare. Vänd bollen så att vecken ligger uppåt. Vik kanterna uppifrån, nedifrån och från sidorna mot mitten. Vänd degen så att vecken åter ligger nedåt. Lägg båda händerna eller degskrapan mot degen och dra den i små cirklar över ytan. Friktionen spänner ytan. Sluta när den är slät och stram.
5. **Ner i korgen:** Lyft brödet med degskrapan och lägg det med skarven uppåt i korgen. Skarven är stället med vecken. Mjöla ytan lätt och täck korgen med en duk eller en påse. Ställ sedan jäskorgen i kylskåpet.



Degen har formats till en rund boll, ytan slät och glänsande. Det ligger bara lite mjöl på arbetsytan; degskrapan och den mjölade jäskorgen ligger redo. AI-genererad.

Så vet du att det stämmer

Brödet har en slät, spänd yta utan sprickor. Det behåller sin form på ytan, är rund och välvd och flyter inte isär. När du drar det över ytan känner du ett lätt motstånd, och skinnet går inte sönder.

Har du format för hårt spricker ytan, oftast uppe i mitten. Sluta då, täck degen och låt den vila innan du lägger den i korgen. Har du format för löst flyter brödet ut och saknar kontur. Forma det då en gång till och dra något fastare. Mjöla ytan så lite som möjligt. För mycket mjöl får degen att glida, och det som glider går inte att spänna.

Är degen för kladdig, fukta händerna i stället för att ta mer mjöl. Fastnar degen på degskrapan vid förformningen, fukta också den.

Att komma ihåg

- Mjöla ytan bara lätt: Degen behöver friktion, så att du kan spänna den.
- Låt bollen vila 30 minuter innan du formar rund; då spricker inte skinnet.
- Dra tills ytan är slät och spänd, men inte tills den spricker.

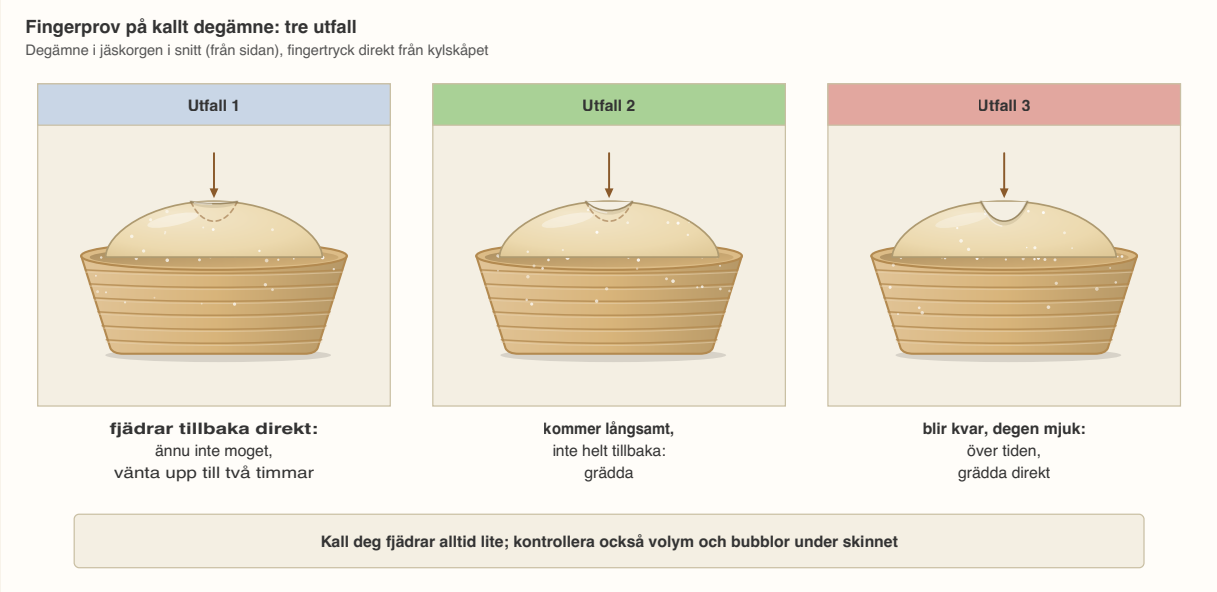
I Pro-versionen: att forma lång, samspelet mellan mellanvila och degens avslappning, hur du doserar spänningen, fria bröd som bakas utan korg samt formning av rågdegar.

Över natten i kylen

Natten i kylskåpet gör bakningen enklare att planera och ger brödet mer smak: Du formar på kvällen och bakar på morgonen. Degen mognar långsamt vidare i kylan, och den sista mognaden i korgen kallas slutjäsning (jäsningen efter formningen). Jästen bildar fortfarande gas, bakterierna fortfarande syra, bara mycket långsammare än i värmen. Över natten växer degen i volym, och brödet vinner i smak.

Så gör du

1. **Kl. 21, packa in:** Det formade brödet ligger i korgen, ytan är lätt mjölad. Dra en påse över korgen eller lägg en duk över den och sätt en duschmössa på. Så torkar skinnet inte ut. Det skulle annars spricka i ugnen.
2. **Ställ in:** Ställ korgen i kylskåpet vid 4 °C. Den ska stå på den kallaste hyllan. Det går inte att avgöra vilken hylla som är kallast utan att mäta: Ställ i förväg en termometer på hyllan och läs av efter några timmar. Lita inte enbart på temperaturinställningen på kylskåpets display. Kylskåp ligger ofta i den övre delen av spannet 4 till 7 °C, så mät noga. Värm inte degen, och flytta inte korgen mer.
3. **Vänta till söndag kl. 8:** Det ger elva timmars kalljäsning, vilket är en relativt kort tid. Brödet blir milt, eftersom syran byggs upp med tiden och elva timmar ger lite av den. Upp till två timmar längre går bra, om fingerprovet på morgonen kräver det.
4. **Söndag kl. 7, värm ugnen:** Värm ugnen till 250 °C med grytan inuti. Hur du sedan bakar står i nästa kapitel. Får degen vänta längre, värmer du ugnen motsvarande senare.
5. **Kl. 8, fingerprov:** Ta korgen direkt ur kylskåpet och prova degen utan att värma den. Den går kallt in i ugnen.



Tre utfall av fingerprovet direkt ur kylskåpet. Hoppar gropen genast tillbaka, vänta lite till; kommer den långsamt och inte helt tillbaka, grädda; blir den kvar, grädda genast.

Så vet du att det stämmer

Fingerprovet är ett tryckprov: Doppa ett finger i mjöl och tryck ungefär en centimeter djupt i degen. Det finns tre utfall. Ett rätt skött, format bröd känns kallt, fast och spänt och lossnar rent ur korgen. Om degen fastnar i duken var det för löst format eller för fuktigt; det kommer du ihåg till nästa gång, lossa den försiktigt med fingrarna den här gången.

Kommer gropen långsamt och inte helt tillbaka är degen mogen, och du bakar. Hoppar gropen genast helt tillbaka är det inte moget än. Vänta då upp till två timmar och prova igen. Fingerprovet är mindre tillförlitligt på kall deg, för kall deg fjädrar alltid tillbaka en bit. Titta därför också: Degen har synligt vuxit i korgen, och under skinnet syns bubblor.

Blir gropen helt kvar och degen är mycket mjuk har den gått över tiden. Grädda genast. Brödet blir plattare, men smakar ändå.

Tryck inte för ofta och inte för hårt, och stöt inte till korgen. Varje skakning får en mogen deg att sjunka ihop.

Att komma ihåg

- Ställ det formade brödet vid 4 °C på den kallaste hyllan och mät den en gång med termometern.
- Värm inte degen på morgonen: Den går kallt in i ugnen.
- Avgör efter fingerprovet och efter volymen, inte efter klockan ensam.

I Pro-versionen: den varma slutjäsningen, kalljäsningens tidsfönster upp till 24 timmar och längre, avsvalningskurvan och kylskåpets hyllor, mognadsskalan, räddning av över- och underjäst deg och infrysning av formade bröd.

Baka

I ett bageri tillförs ofta ånga när brödet sätts in i ugnen, och ångan håller skorpan mjuk i början, så att brödet kan resa sig. En gjutjärnsgryta med lock ger en liknande effekt hemma: Den stänger in ångan som degen själv avger. Utan gryta blir resultatet sämre. Därför behöver du i det här kapitlet en gjutjärnsgryta med lock, där ditt bröd ryms med lite luft. Värm grytan ordentligt och var försiktig när du sätter in degen.

Så gör du

1. **Söndag kl. 7, förvärm:** Ställ gjutjärnsgrytan med lock på gallret i ugnens nedre hälft. Ställ in över- och undervärme på 250 °C och förvärm i en timme. Grytan behöver den tiden för att bli genomvarm. Ugnen visar sin temperatur tidigare, grytan tar längre tid att värmas upp.
2. **Kl. 8, förbered det formade brödet:** Ta korgen direkt ur kylskåpet. Lägg ett bakplåtspapper på degen och vänd korgen över det. Skarven, alltså sömmen från formningen, ligger nu nedåt, den släta ytan uppåt.
3. **Snitta:** Skär ytan med ett rakblad eller en vass kniv en gång, i ett drag, ungefär en centimeter djupt och lätt snett. Snittet hjälper brödet att expandera kontrollerat i ugnen. Ett enda snitt räcker.
4. **Sätt in:** Ta på grytvantar och lyft av locket. Lägg det så att ingen stöter emot. Lyft degen i papperet ner i den heta grytan, sätt på locket och skjut genast tillbaka grytan i ugnen.
5. **Kl. 8 till 8:20, locket på:** Grädda 20 minuter vid 250 °C. Under den tiden håller grytan ångan, och brödet växer.
6. **Kl. 8:20, locket av:** Öppna ugnen, ta av locket med grytvantar och håll ansiktet åt sidan, för het ånga stiger upp. Brödet är nu blekt och glänsande. Ställ in ugnen på 230 °C.
7. **Kl. 8:20 till 8:45, öppet:** Grädda 25 minuter tills skorpan är mörkbrun. Titta till brödet efter 15 minuter, för nu kommer färgen snabbt.
8. **Kl. 8:45, ta ut:** Lyft brödet i papperet ur grytan och lägg det på ett svalgaller. Grytan förblir het, ta bara i den med grytvantar. Låt inte brödet stå kvar i grytan, för där skulle skorpan bli mjuk igen av ångan. Hur det går vidare står i nästa kapitel.



Formad deg med nytt snitt i den heta gjutjärnsgrytan



Överst det formade brödet på bakplåtspapper med ett nygjort snitt som ännu inte har öppnat sig, nederst samma bröd färdigbakat: mörkbrunt, snittet har öppnat sig tydligt. AI-genererad.

Så vet du att det stämmer

Skorpan är mörkbrun, inte ljusbrun, och snittet har spruckit upp. Knacka med knogen på brödets undersida: Det ljuder ihåligt. Har du en termometer, stick in den från brödets undersida. I mitten ska den då visa 98 °C. Färgen avgör, innertemperaturen bekräftar. Är skorpan fortfarande för ljus, grädda några minuter till. Är den mörkare än du vill, sänk nästa gång temperaturen tidigare efter att du tagit av locket,

inte först på slutet. Ett kladdigt inkråm kan bland annat bero på att brödet har gräddats för kort tid. Det formade brödet går kallt i den heta grytan, och det är rätt: Det går att snitta renare när det är kallt och behåller sin form tills värmen fäster den. Vänta alltså inte tills det har rumstemperatur.

Att komma ihåg

- Förvärm grytan en timme, ugnen ensam är inte het nog.
- Ångan stannar 20 minuter i grytan, sedan tas locket av.
- Färgen avgör, inte klockan.

I Pro-versionen: hur ugnsresningen uppstår, ånga utan gryta, baksten och stål, gräddningstider efter vikt, styrning av skorpan och bakförlusten.

Svalna och förvara

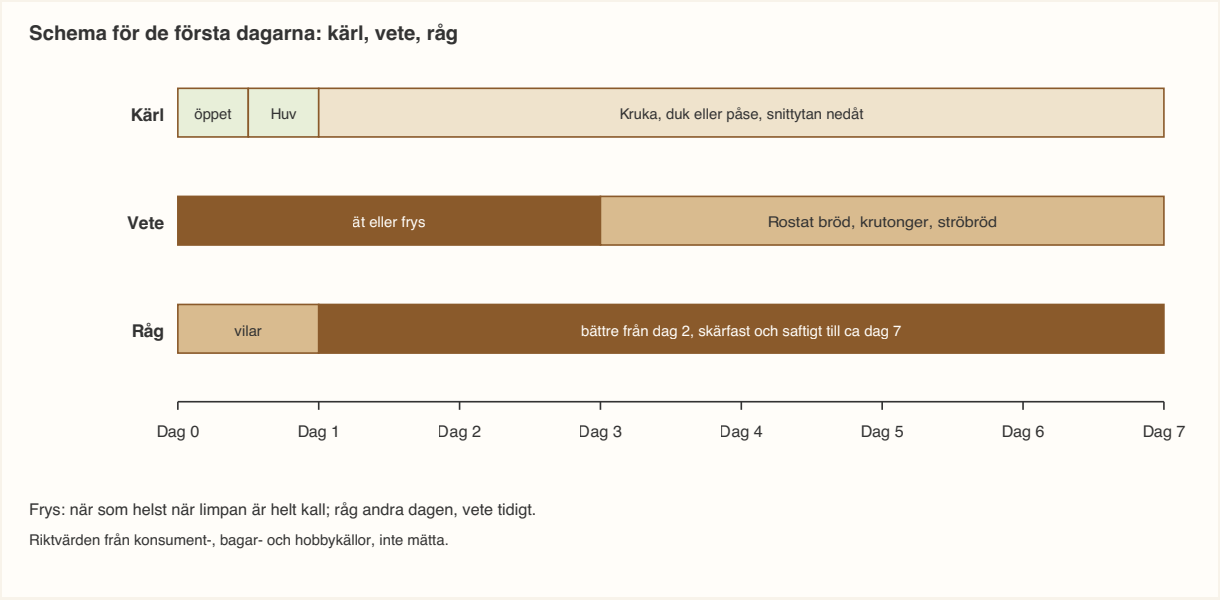
Brödet behöver svalna innan det är färdigt att skäras upp. Inkråmet är fortfarande varmt och fuktigt och blir fastare när brödet svalnar. Under tiden omfördelas fukten och avdunstar från ytan. Den som skär upp brödet nu får en blöt, seg skiva, och det är det fel du lättast undviker.

Så gör du

1. **Söndag kl. 8:45, på gallret:** Brödet ligger redan på avsvalningsgallret. Ställ det fritt, så att luft kommer åt på alla sidor, inte bredvid den heta ugnen och inte i draget från ett öppet fönster. Täck inte över det.
2. **Från kl. 9, vänta:** Låt brödet svalna och rör det inte. I början knastrar och knakar skorpan, det är tecknet på att den drar ihop sig. Låt knastret ebba ut.
3. **Minst två timmar:** Skär inte upp före kl. 11. Att vänta längre skadar inte, men att vänta kortare gör det.
4. **Från kl. 11, skär upp:** Ta en brödkniv med sågtänder. Börja i mitten av brödet, inte i änden, och såga med lite tryck, utan att pressa ihop.
5. **Bakdagen, förvara öppet:** Lägg resten med snittytan nedåt på en träskiva. Du kan ställa en kupa över som inte sluter helt tätt, till exempel en tårtkupa eller en upp och nedvänd skål. Så förblir skorpan krispig.
6. **Från måndag, i duk eller brödlåda:** Lägg brödet i en lin- eller bomullsduk eller i en brödlåda. Snittytan ligger fortfarande nedåt. Skorpan blir nu mjukare, inkråmet förblir saftigt. Ställ inte brödet i kylskåpet: Där blir inkråmet snabbt torrt och fast.
7. **Resten, frys i skivor:** Behöver du inte brödet inom tre till fem dagar, skär resten i skivor, lägg bakplåtspapper emellan och frys dem i en tillsluten påse. Då måste brödet vara helt kallt. Ta skivorna direkt ur frysen och rosta dem, de behöver inte tinas.



Den mörka skorpan visar fina sprickor, det uppspruckna snittet syns tydligt. Kniven ligger bredvid; brödet har ännu inte skurits upp, och det stiger ingen ånga längre. AI-genererad.



Den översta raden visar förvaringssättet, bakdagen är dag 0. Det mellersta spåret gäller för ljust vetebröd, det nedre för bröd med mycket råg, som kommer senare. Ditt bröd ligger däremellan och håller tre till fem dagar.

Så vet du att det stämmer

Skorpan är sval att ta på och ingenting knastrar längre. Vid uppskärningen delar kniven inkråmet rent, ingenting fastnar på bladet. Tryck försiktigt med tummen på snittytan: Inkråmet fjädrar tillbaka och känns inte kladdigt. Har du skurit upp för tidigt är det gummiartat och fuktigt, skivan faller ihop och inkråmet fastnar på knivbladet. Lägg då resten med snittytan nedåt och låt det vila vidare; sega skivor blir bättre rostade.

Att komma ihåg

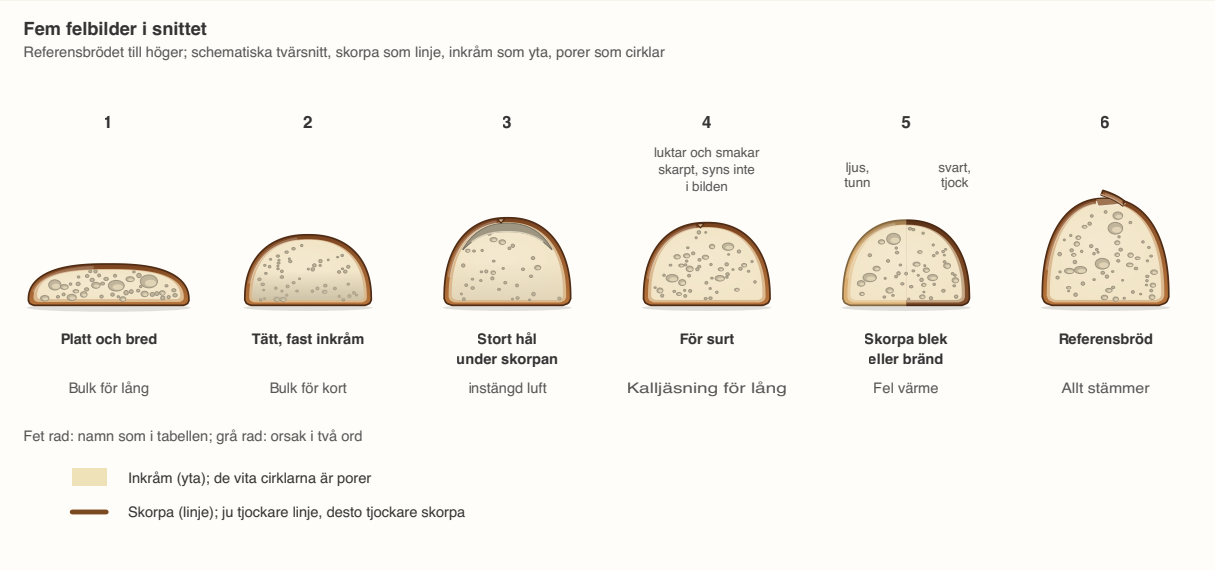
- Låt brödet svalna på galler när det kommer ur ugnen, och skär inte upp på två timmar.
- På bakdagen öppet, från andra dagen i duk eller låda, snittytan alltid nedåt.
- Aldrig i kylskåpet, utan resten i skivor i frysen.

I Pro-versionen: vad som händer i inkråmet under svalnandet, svalningstider efter brödsort, kärlen jämförda, infrysning och uppvärmning samt mögel och hårdnande.

När det inte går som det ska

Det första brödet blir sällan perfekt, och det är normalt. Fem vanliga tecken hjälper dig att förstå vad som kan ha gått fel. Oftast går även ett mindre lyckat bröd att äta.

Bedöm inte resultatet förrän brödet har svalnat, för ett bröd som skärs upp för tidigt verkar alltid gummiartat. Skär sedan upp det i mitten, titta på det utifrån och inifrån och leta i tabellen upp den bild som liknar ditt bröd mest. Ändra nästa gång bara det som står i sista kolumnen. Ofta passar två bilder samtidigt, eftersom samma orsak lämnar flera spår.



De fem felbilderna som schema, till höger bredvid referensbrödet. Ett alltför surt bröd ser du inte på snittet, det smakar du.



Till vänster för kort jäsning: litet bröd, tätt inkråm. I mitten rätt: högt, med öppna, jämna porer. Till höger för lång jäsning: platt och brett, med oregelbundna hål. AI-genererad.

De fem vanligaste bilderna

Så märker du det	Sannolik orsak	Nästa gång
Platt och brett. Brödet flyter isär i ugnen och har lite höjd.	Bulkjäsningen var för lång, eller degen var för löst formad.	Kontrollera strängare kl. 20:30 om degen är klar, och förforma hellre tidigare. Forma degen fastare.
Tätt, fast inkråm med små porer. Brödet är tungt.	Bulkjäsningen var för kort, eller surdegsgrunden var för svag.	Vänta på tecknen i degen i stället för på klockan. Mata surdegsgrunden varje dag i två veckor, baka först sedan.
Stort hål under skorpan. Skorpan lyfter, under den är det en springa.	Vid formningen har luft eller mjöl stängts in, eller degen har torkat i kylskåpet.	Stryk bort luftbubblorna vid förformningen och ta lite mjöl. Täck korgen tätt.
För surt. Brödet smakar skarpt, nästan som ättika.	Kalljäsningen var för lång, eller var levain överjäst.	Ta levain på toppen och låt inte degen stå längre än 16 timmar i kylskåpet.
Skorpan blek eller bränd. Den är ljus och matt, eller nästan svart.	Blek: Ugn och gryta var inte heta nog, eller locket satt kvar för länge. Bränd: Locket var av för länge, eller ugnen var för het.	Förvärm en timme och grädda 20 minuter med lock. Håll sedan koll på färgen och ta vid behov ut brödet fem minuter tidigare.

Vad du ändå har

Många av de här bröden går fortfarande att äta och kan smaka gott även om resultatet inte ser ut som du tänkt dig. Du kan rosta skivor, göra krutonger eller mala torrt bröd till ströbröd. Då går det ofta att ta vara på ett bröd som inte blev som du tänkt dig. Skriv i häftet vad som var annorlunda än vanligt, så att du kan ändra det med avsikt nästa gång.

Att komma ihåg

- Gå efter degen, inte efter klockan.
- Ett bröd, en ändring.
- Skriv upp vad du har gjort.

I Pro-versionen: att bedöma brödets form, inkråmsbilder, tabeller för fel och räddning i varje fas samt de typiska felen med råg.

Slutord

I den här kursen har du lärt dig att baka ett surdegsbröd efter en tydlig helgplan och att känna igen tecknen i degen i stället för att bara följa klockan. Mer behövs inte för att baka ett gott surdegsbröd varje vecka. Upprepa samma förlopp tills det känns tryggt, och ändra sedan alltid bara en sak i taget. Varje bröd lär dig något, även när resultatet inte blir som du tänkt dig.

Obs: DoughCaptain tar över baklängesplaneringen: Du anger vilken tid brödet ska vara färdigt, och du får tidsfönstren för varje steg ända ner till surdegsgrunden.

Du kan köpa Pro-versionen i appen DoughCalculator. Där får du veta varför degen förändras som den gör och hur du kan anpassa bakningen när något går fel. Du får även lära dig mer om råg, planering för olika veckodagar och hur du tolkar det färdiga brödet. Lycka till med bakningen.