HUR BAKAR MAN BRÖD MED SURDEGSROT?

Bakkväll i Hagelstamska högstadiet 19.10.2026

Lärare Riitta Scheiman och Kate Sevelius från Helsingfors marthaförening.

10 ivriga medlemmar var på plats för att lära sig mera om surdeg och mjölsorter. Först berättade Riitta och Kate om olika mjölsorter och om hur de jobbat med surdegsbak. De har mångårig erfarenhet och Riitta har också gjort ett fint och mångsidigt kompendium om hur man ska gå till väga.



Vi började med att väga upp ingredienserna till ett bröd, vi fick degrot av ledarna. Alla hade egna bunkar med. Många av oss är inte vana att använda våg utan använder decilitermått. Vi blandade ihop degen som sen fick vila 30 min. Därefter tillsattes salt i degen som bearbetades så att den kändes elastisk. Sen vilar degen 30 min och därefter kommer vikningarna 3-4 gånger med ca 30 min mellanrum.



Kate övervakar när Riitta visar hur man kan vika degen med hjälp av en handduk.

.

Där slutade vårt bak, alla fick sina degar hem och formade degen och satte den i kylskåpet för kalljäsning under natten. Följande dag gräddade vi bröden hemma. Det blev fina bröd.



Sivs nygräddade bröd.

Vi fick också lite degrot att ta hem och fortsätta att mata och sedan baka mera bröd hemma senare.



Karins degrot är snart färdig för bakning. När hansken vinkar är det klart.

Riitta och Kate hade ett färdigjäst bröd med sig som vi gräddade på plats, och sen fick vi smaka på det tillsammans med brynt smör. Det är en utsökt kombination! Riitta hade också med sig ett bröd med rödbetssaft och tranbär, det var mycket gott. Mellan brödvikningarna hann vi dricka kaffe och diskutera våra erfarenheter av olika former av bakning.

Det var en mycket trevlig och lärorik kväll.