

HÆVE-  
MIDLER

Surdej



# GUIDE TIL HÆVEMIDLER

*Vil du have boller, der hæver, må du bruge gær, bagepulver eller æg.*

Hvis du vil spise friskbagt morgenbrød, må du stå tidligt op eller sætte dejen til hævning aftenen før med gær eller surdej.

## GÆR

Gær er et biologisk hævemiddel, som består af små levende celler. 1 gram frisk gær indeholder 1 milliard gærceller. Under gunstige forhold formerer de sig og omdanner kulhydrater til kuldioxid og alkohol, som fordampes under bagningen. Kuldioxiden bevirker, at dejen hæver og samtidig dannes aromastoffer, der giver brødet smag. Gær arbejder bedst ved 30-35 grader. Det er derfor, vi opløser gær i væske, der er lige under kropstemperatur. Er væsken koldere, går det langsomt, er den varmere, dør gæren.

Jo mere gær du bruger, jo kortere tid skal dejen hæve. Til et brød der hæver 12 timer ved stuetemperatur, skal du bruge 2 g gær til ca. 600 g mel. Skal dit brød være færdigt på et par timer, bruger du 15 gram gær til ca. 600 g mel. Du husker måske det brød, I prøvede at bage til hjemkundskab, da du gik i skole. I brugte en hel pakke gær, mælk og mel, og da I også skulle nå at rydde op og gøre rent efter jer, havde I cirka en time til hele brødprocessen. Resultatet blev et stenhårdt resultat, der smagte af gær og ubagt snobrød. Bagværk med gær skal hæve mindst en time og gerne meget længere.

Gær kan opbevares i køleskab i 2-3 uger i en beholder, der ikke er helt lukket. Gær kan fryses i 6 måneder. Ved frysning dør en del af gærcellerne.

## SURDEJ

Surdej kan være en klump syret, rå dej, der gemmes fra den ene bagning til den anden. Den bruges til at syrne og hæve dejen med, alene eller sammen med gær. Surdej røres sammen af kærnemælk eller vand, hvedemel og rugmel. Den syrer lunt og let tildækket på køkkenbordet i 2-3 dage, meget afhængigt af temperatur og vej.

Efter to dage vil dejen danne fine bobler og lugte syrligt. Farven er skiftet fra sandfarvet til gylden. Der er nu dannet gærceller og bakterier. Foruden mælkesyrebakterier dannes eddikesyrebakterier, der gør dejen syrlig, giver den karakteristiske smag og gør brødet mere holdbart. Surdej opbevares i køleskab, inden den bruges i dejen.

En surdej med gær kaldes også en fordej. Den røres sammen af gær, 150 ml kærnemælk, 75 g hvedemel og 75 g rugmel og syrer ligeledes på køkkenbordet i 1-2 dage, inden den bruges i dejen.

## ÆG

Når du pisker æg, bliver æggemassen luftig og stiv. Ægget kan binde luften, fordi æggehvite protein danner en slags film rundt om luftboblerne. Når du pisker æggehvite alene, bliver den særlig stiv og luftig. Skummet består af mange små luftbobler, der er pisket ind i proteinet. Den piskede æggehvite kommer til at fylde 6-8 gange mere end en æggehvite, der ikke er pisket. Når du bager kagen, stivner dejen omkring luftboblerne, og kagen bliver luftig. Undgå at åbne ovndøren de første 15-20 minutter af bagetiden, da du kan risikere, at dejen falder sammen.

Når man vender piskede æggehvider i dejen, er det vigtigt, at man ikke rører for meget rundt i dejen, for så slår du luften ud.

## NATRON

Natron anvendes i kagedeje med syrlige mælkeprodukter, frugtsaft og citrus. I den let syrlige dej danner der sig kuldioxid, men samtidig udvikles soda, som kan give afsmag, hvis dejen ikke indeholder syre, der kan neutralisere.

Natron virker i forbindelse med væske og varme.

## BAGEPULVER

Bagepulver er en blanding af tvekultsurt natron og et af vinsyrens kaliumsalte samt kartoffelmel. Når bagepulver kommer i forbindelse med dejens fugtighed udvikles luftarten kuldioxid. Det får dejen til at hæve. Luftudviklingen begynder i det øjeblik dejen kommer i ovnen. Står dejen for længe inden bagning, nedsættes bageevnen. Det er bedst at blande bagepulver med mel og de andre tørre ingredienser, før det blandes med væsken, ellers risikerer man, at bagepulveret ikke bliver fordelt i dejen.

Bruger man bagepulver, kan man hurtigt røre en dej sammen af smør, æg, mel og sukker og bage den med det samme. Det er det, vi ofte kender som muffin eller sandkage. Men man kan sagtens bage dem i en salt variant, men den smager ikke som rundstykker.