**Surdej**

Har du, eller kender du en, du kan få en surdej af, er det rigtig perfekt.

Men gør du ikke det, eller gør du som så mange andre, også jeg, nemlig glemmer at tage ny surdej fra, så fortvivl ikke. Du kan nemlig lave sin egen surdej.

* Rugmel og hvedemel blandet sammen
* Vand

Hæld lige dele (1-2 dl af hver) vand og mel blanding i en skål/beholder og rør det sammen.

Melet er altså en blanding af rugmel og hvedemel, lige dele af hver.

Du kan med fordel have sådan en mel blanding stående i et opbevaringsglas. Så er du fri for at måle op hver gang du skal bruge blandingen.

Skålen/beholderen med mel blandingen og vandet lader du stå udækket på køkkenbordet. Men sæt en sigte over, for at holde det fri for fluer og andet skidt!

Hver dag, en eller to gange, tilsætter du så lidt af mel blandingen og lidt vand og rører rundt. Ca. i alt en dl. af hver.

Det gør du hver dag, og lige så stille kan du begynde at se, at din surdej lever! Den begynder nemlig at boble. Det kan tage lige fra et par dage til op til en uge. Er det varmt (sommer) går det hurtigt.

Når den lever og bobler lystigt er din surdej klar til at blive brugt.

Skal du bage rugbrød, og har glemt at sætte surdej over, kan du kickstarte din surdej med lidt gær (ca. 10 g.) eller lidt kærnemælk eller øl eller honning eller knuste vindruer. Prøv dig frem.

Det kan du også gøre hvis den er lidt længe om at komme til live.

Det er en fornøjelse og en tilfredsstillelse at sætte tænderne i hjemmebagt brød.