

Det enklaste och det svåraste

Martin Johansson, "Pain de Martin", berättar om surdegssbak.

Här på scenen står den vanliga killen, som helt hängivet berättar om sin stora passion: SURDEG. Bänkarna är fulla, Martin vann ju förra årets Matblogg-tävling, han är lite scen-ovan och nervös, men det gör inget alls, tvärtom. Det blir så avspänt och trevligt.

TEXT: Vera Billing, FOTO: Jonas Kosunen



Första gången han bakade var han på landet och skulle ta sig en Ridarbageriets recept på Sura Torpeder, ett bröd de inte själva vill kännas vid, har han senare erfart... och det blev också mycket misslyckat, där ute på landet. Baguetterna blev som – svård!! Knäck? Knappast, men sporrad! "Va e're här!?" Han började experimentera hemma i lägenheten, fick massor av tips, olika tips. Han började beskriva sina rön på en blogg, som först bara hans fru läste, men så länkade någon till den och sen har det bara eskalerat, berättar han. Nu lever den liksom sitt eget liv. Och ett förlag ringde och frågade om han ville göra bok. Och nu i dagarna släpps den, han har den med sig, mäktat stolt och glad förstås!

ETT MYSTERIUM

– Att baka med surdeg är i princip mycket enkelt, samtidigt som det är det största mysterium! Man måste prova själv, prova igen och igen, öva sig och sina sinnen. Böcker är bra, men räcker inte – inte ens min (ha!). Och alla bagare som är så otroligt generösa med sin kunskap – jag kan ändå inte gå hem och härma, utan måste göra själv.

Det Martin tycker att han kan förmedla, är ett sätt att baka med surdeg som funkar i ett vanligt liv. Risken finns annars, att man blir socialt utstött eller en enstöring ... av att sköta dessa små surdegsliv. Han rekommenderar att göra enkel bassurdeg med bara mjöl och vatten. När man fått den att funka, vet man att man har bra mjöl. Efter fyra dagar tillsätter han mer mjöl. Han har en vete- och en rågsurdeg att baka ifrån. Om rågsurdegen är lite för trög puffar han igång den med lite vetesurdeg. En del vurar över gamla surdegar som gått i generationer, det är inget för Martin.

– Jag är osentimental! Ibland dör min surdeg, då gör jag bara en ny."

MATA SURDEGEN

När grunden väl är igång matar han den en gång i veckan, eller när han tar av den för

att baka. En surdeg måste alltså motioneras, annars blir den alltför sur, då syrningsprocessen är en tämligen lineär process medan jäsförmågan når en topp och sedan dalar. Det gäller att lära sig läsa av: in i kylen om den är för snabb, fram i värmen om den är för trög, använd kallt vatten på sommaren, varmare på vintern. En amerikansk kvinna han hört om har alltid sin surdeg framme på bänken och matar den morgon och kväll – det är bara att bestämma sig för vilket som passar ens liv bäst!

ATT BAKA

Sen sätts bakdegen med lite surdeg som jäskultur och får jäsa över natt. Det avgörande ögonblicket kommer så på morgonen! Då ska man absolut inte ignorera det ens sinnen berättar.

– Vid minsta lilla tvekan – gå inte vidare! Martins erfarenhet säger solklart att den degen inte får någon jäskraft och brödet blir kass. Antingen ska degen jäsa längre

tid, kanske varmare, eller tillsätts lite vanlig jäst. Surdegen ska utgöra ungefär 20-30 % av den totala degvikten. Det är lättare med en stor deg, hela processen blir jämnare då. När det sen ska bakas ut och gräddas rekommenderar Martin en riktigt varm ugn, särskilt för vetesurdegssbröd. Det ger karaktär lite som stenugnsbakat. Man kan skaffa keramisk stenhäll att ha i den vanliga köksugnen att grädda på.

Man ska ta alla recept med en nypa salt, för det är viktigare att lära sig iakttä och lära sig själv.

– Titta på degen, inte på klockan! I alla moment! avslutar Martin Johansson entusiastiskt och bjuder folk att ta med surdeg hem. Han har med sig en röd bunke och plastmuggar. Frågorna flyger fram likt flugor runt honom och det blir inget riktigt slut på föredraget, för han kan inte sluta berätta...

