

Prei

*Þú trúpuleikar við at fanga
ötu bakteríurnar? Royn so at
fara eitt lítið sindur av hunangi,
ogurt ella rivnum súrepli í at
byrja við. Tað lættir um.*

og gera drýl við súrdeiggi (nei, eg havi enn ikki verið á matstovuni. Men tað verður skjótt! Eg havi bara hoyrt um drýlin) – og so kunnu tit herma eftir mær... og møguliga, møguliga, verður tað hetta, ið kveikir neistan til eitt genialt hugskot?

Súrdeiggjdrýlur

Jóan Pauli Joensen skrivar í bókini 'Bót og biti' at hvat ið drýlur var, upprunaliga var meira definerað av formi, heldur enn av smakki; so eg veit ikki um drýlurin eg her berði fram, kann kallast drýlur – hann líkist ikki einum vanligum drýli, men smakkar sum ein (hvussu mundu drýlar smakka í 1842?).

Eg elski drýl, men tað keðiliga er, at hann verður so skjótt turrur. Hetta loysir súrdeiggið. Súrdeiggið ger drýlin so deiliga saftigan – og hann heldur sær í fleiri dagar. Genialt! Hetta er nógv lættari enn at baka rugbreyð – hey bíða, hetta er eitt slag av rugbreyðið. Heimabakað go home! Drýlurine er komin fyri at vera!

Minnst til at geva súrdeigginum at eta og drekka nakrar tímar undan tú ætlar tær at baka.

Rør fyrst saman:

- 4 dl av vatni
- 200 gram av rugmjøli
- 2 tsk av natron (eg havi hugsað um, hvørt tað man vera betur at koyra hetta í beint áðrenn tað verður bakað – sum salti. Men eg havi ikki roynt tað enn. Tað verður næstu ferð)
- 2 msk av súrdeiggi

Tá ið hetta er væl rørt, rørir tú eisini 200 gram av hveitimjøli uppí. Koyr lok á bollan/grýtuna og lat standa til morgunin eftir (8 – 16

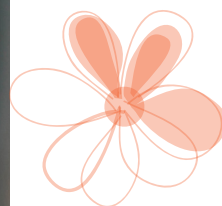


Er nakað betur enn nýbakað breyð?

tímar), ella ímeðan tú ert til arbeiðis. Eg eigi so fáar bollar, so eg brúki ofta eina grýtu).

Tá ið á leið 8 tímar eru farnir rørir tú 2 tsk av salti út í deiggi. Baka síðani drýlin í ovninum í á leið 20-30 min við 200 hitastig.

Tað ber til at baka drýlin beint á bakipappíri, men hann verður eitt sindur flatur, tí deiggið er eitt sindur vát. Eg baki í einum fati. Tá verður drýlurin eisini so deiliga fýrkantaður, at eg sleppi frá at bekymra meg um at smyrjibreyðini til Ovastevnu eru ójovn í stødd – síggjast til smyrjibreyð á Ovastevnu ;)



Ýr hevur nú givið súrdeigginum navn - Hon eitur Paulina. Tað er eitt undir at súrdeiggið hevur yvirliva mitt hektiska summar. So man standurin ikki vera so galin, sum eg onkuntíð haldi. Løgið at hetta summaríð er við at fara framvið. Løgið. Ógvuliga løgið. Men tað ger eini, eg leingist eftir myrku vetrarkvøldunum

Soleiðis gert tú súrdeiggi:

Blanda 1 súpiskeið av rugmjøli við tvær súpiskeiðir av vatni – gjarna lunkað. Lat standa í tveir dagar á køksborðinum – uttan lok. Ella onkra aðrastaðni. Okkurt stað, har tað er eitt sindur heitt. Ikki á vesinum. Okkurt stað, har bakteriufloren í luftini er eitt sindur lættari at hugsa um, enn hon á vesinum. Eftir tveir dagar koyrir tú eina súpiskeið av rugmjøli í blandingina og rørir runt. Nú kanst tú koyra lok á. Lat standa yvir nátt. Morgunin eftir eigur tú at síggja smáar bløðrur í súrdeigginum, og tað luktar (møguliga) søtt, eitt sindur av edikki og eitt sindur av øl. Tað er ymiskt, hvussu tað luktar, alt eftir júst hvat fyri bakteriur og soppasporar ráða í júst tínum súrdeggi. Um tær ikki dámar luktin, byrja so av nýggjum, og vóna at okkurt annað setur búgv í súrdeigginum næstu ferð. Dámar tær luktin, so hevur tú fingið eitt nýtt kelidjór. Gev tí mat og drekka hvørt kvøld – tvær súpiskeiðir av rugmjøli, og tvær av vatni. Fimta dagin stoytir tú næstan alt súrdeggið burtur – lat umleið 1-2 cm upp eftir ílatinum vera eftir. Gev tí nú mat og drekka, og lat tað standa til um kvøldið. Nú er klárt at brúka.

Orsøkin til at tú stoytir so nógv burtur, er fyri at fáa javnvág millum hvussu stórt súrdeiggið er, og hvussu nógv mat tað fær.

Súrdeiggið kann goymast á køksborðinum, og hetta er best, um tú bakar ofta. Tá skal tað hava mat og drekka hvønn ella annan hvønn dag. Hin móguleikin er at goyma tað í kulda-skápinum. Tá kann tað standa í minst tvær vikur uttan mat og drekka. Minst tó til at taka tað fram nakað væl áðrenn tú bakar, so tað nær at koma í gongd aftur úr kuldaskápsdvalanum.