

# **KONDITIONER HADERER BRØD**

## **HADERER HUSBRØD**

1,00 kg rugmel  
2,40 kg hvedemel  
0,12 kg salt  
0,25 kg gær  
Ca 1,5 l surdej (se nedenstående)  
1,50 l varmt vand

Krydderier: Fennikel, anis, kommen, koriander, finformalet

Ca 0,50 kg Rasp af brød eller franskbrød lægges i blød dagen i forvejen og kan tilsættes dejen.

Surdejmiddel REINZUCHTSAUER, Firma Wögerbauer, Østrig

Surdejen fremstilles i Østrig med **REINZUCHTSAUER**. Der må findes et lignende produkt i Danmark, ellers skaffer vi det. Alt står på pakningen, hvordan man gør. Man tilsætter til 0,50 kg surdej: 0,75 kg rugmel og 0,75 l varmt vand, som man rører sammen. Surdejen skal nu udvikle sig i 12 timer på et lunt sted. Man tager derfra 1,5 liter til Haderers husbrød, resten gemmes til næste dag, hvor man laver den samme surdej som beskrevet. Krydderiblandingen fra Østrig har vi på lager.

Denne surdej anvendes både til HADERER landbrød og HADERER bondebrød.

Haderer skriver: Surdej fremstilles gennem spontangæring eller gennem REINZUCHTSAUER.

Spontangæring af surdejen:

Basismængde: 0,25 kg rugmel og 0,25 l vand røres sammen og skal stå i 4 døgn på et lunt sted. Har man brug for 1,5 l surdej, så multipliceres mængderne op til den mængde surdej, som skal bruges i brødet. Men altid lige dele rugmel og lige dele vand.

(Det østrigske bagerfagsprog er ikke nemt at forstå. Jeg håber, at oversættelsen lyder forståelig)

## **HADERER LANDBRØD**

1,40 kg rugmel  
0,12 kg gær  
0,05 kg salt  
0,10 kg sødmælkspulver  
Krydderier som ovenfor  
Surdej ca. 0,50 l  
Rasp (som før) 0,25 kg  
0,60 l varmt vand

## **HADERER KLIDBRØD**

1,50 kg knækkede rugkerner (groft rugmel med fibre mv.)  
1,50 l varmt vand  
0,50 kg surdej  
Blandes sammen og skal stå i ca. 12 timer.  
Næste dag:  
1,30 kg rugmel  
0,30 kg hvedemel

0,08 kg salt  
0,12 kg gær  
0,10 kg sødmælkspulver  
Brødkrydderier som før  
850g dej vejes ud, æltes og lægges i melege, aflange eller runde brødforme (i Østrig anvendes flettede halmkurve, hvori brødet skal hæve) efter hævnningen bages brødet.

### **HADERER BONDEBRØD**

1,70 kg rugmel type 960 (dvs. med fibre og alt godt)  
1,70 kg mørkt hvedemel SØRIS hvedemel type 700  
0,15kg salt  
1 liter surdej  
1,50 l varmt vand  
Krydderier: Fennikel, anis, kommen, koriander, finformalet  
Ca. 0,50 kg Rasp af brød eller franskbrød lægges i blød dagen i forvejen og kan tilsættes dejen.

### **HADERER RUNDSTYKKER**

0,70 l koldt vand  
0,03 kg salt  
0,05 kg gær  
0,03 kg Volumina (noget som skaber volumen, findes også i DK)  
0,04 kg malt  
1,20 kg hvedemel type 700 (mørkt hvedemel)  
Noget fedtstof (smør, olie eller lign.)  
Blandes i maskinen 7-9 min.  
Opskriften giver en presse på ca. 1,7 kg

### **HADERER SMØRHORN**

3,35 kg rundstykkedej  
0,50 kg smør  
0,35 kg sukker  
0,30 kg gær  
Blandes i maskinen i 7 min., af dejen laves horn.

### **HADERER ROSIN RUNDSTYKKER**

3,15 kg rundstykkedej  
0,50 kg smør  
0,35 kg sukker  
0,30 kg gær  
0,20 kg rosiner  
Blandes i maskinen i 7 min., af dejen laves rundstykker.

### **HADERER CHIABATTA**

SURDEJ, laves dagen i forvejen af 1 l vand, gær, 0,5 kg rugmel, 0,50 kg hvedemel.

Næste dag blandes i denne surdej:

1 liter vand  
0,20 kg gær

0,08 kg salt  
Brødkrydderier  
1 skovl fuld Hvedemel type 480 (almindeligt hvedemel) ca. 800g  
Rest (ingen mængde nævnt) hvedemel type 700 SØRIS mørk hvedemel

### **HADERER KRONEBRØD**

2,40 kg hvedemel type 480 (almindeligt mel)  
0,20 kg sukker  
0,20 kg smør  
0,02 kg salt  
0,10 kg sødmælkspulver  
6 hele æg  
1 l vand  
0,30 kg gær

### **HADERER HØRFRØBRØD**

0,35 kg rugmel  
0,35 kg hvedemel  
0,30 kg hørfrø  
1,20 l vand  
Røres sammen dagen i forvejen

#### Næste dag tilsættes:

2,20 kg mørkt hvedemel SØRIS (type 700)  
0,25 kg gær  
Brødkrydderi  
1,00 l vand  
1 brøddej vejer 0,65 kg

### **HADERER FAMILIEBRØD 3 l**

0,50 rugmel type 960 (med alt i, fibre, kim mv.)  
2,80 kg mørkt hvedemel type 700 (SØRIS hvedemel)  
0,12 kg salt  
0,05 kg Volumina (volumenmiddel)  
0,25 kg gær  
Brødkrydderi  
1,5 l vand  
0,50 kg rasp, lagt i blød dagen i forvejen  
Ca. 1 l surdej

### **HADERER NEUMARKTER LANDBRØD 2 l**

1,25 kg rugmel type 960  
0,10 kg mørkt hvedemel type 700 (SØRIS hvedemel, Slangerup)  
0,04 kg salt  
0,05 kg sødmælkspulver  
0,15 kg gær  
Brødkrydderi  
Ca. 0,5 l surdej

0,50 kg rasp, lagt i blød dagen i forvejen  
Ca. 0,9 l vand

### **HADERER KRYDDERIBRØD 1,5 l**

1,00 kg hvedemel type 1600 (kan være fuldkorns-hvedemel)  
0,40 kg rugmel type 960  
0,04 kg salt  
0,05 kg sødmælkspulver  
0,15 kg gær  
Brødkrydderi  
Ca. 0,5 l surdej  
0,50 kg rasp, lagt i blød dagen i forvejen  
Ca. 1 l vand

### **HADERER INNVIERTLER BRØD 2 l**

2,30 kg hvedemel type 480  
1,00 l vand  
1,00 l surdej  
0,06 kg malt  
0,06 kg salt  
0,112 kg mælkpulver  
0,15 kg gær  
Anis frø  
Brødkrydderi

Dette er en ren oversættelse af Stefan Haderer's østrigske brødskrifter fra hans bageri-konditori i Neumarkt. Hadererbrød var kendt for god smag, god kvalitet og lang holdbarhed i miles omkreds. Krydderierne blandes individuel for hver brødtype således, at der ikke opstår ensformighed i smagen. Krydderierne bidrager til brødets holdbarhed. Bageriet har været i familie Haderer's eje over 200 år. Mange af disse opskrifter er fra bedstefar Haderer's tid.

Stefan Haderer, bager- og konditormester, har nu lagt sine aktiviteter til Budapest, hvor han sammen med storbror Rudolf Haderer og Szamos familien bl.a. ejer en luksus konditorikæde på kendte steder i byen, bl.a. i den gamle, historiske bydel. Haderer-Szamos familien har købt og derved bevaret det verdenskendte marcipanmuseum samt tilstødende gamle og fredede huse, som blev bygget om til et storkonditori med et righoldigt udbud af de lækreste kager og bagværk. Bedst kendt er deres enestående DOBOSHTORTE... (opskriften kan rekvireres hos mig).

Østrigsk brød er lækkert og det ville glæde mig, hvis den ene eller anden opskrift kan bruges netop i dit bageri.

God Fornøjelse!

Monika Funder Bonde & Susie Funder