

# Fermentering - sådan gør du: Surdej og surdejsbrød

**Forfattere:** Simon Neistkov Sørensen, Johanne Hvelplund, Eva Rymann

**Redaktør:** Eva Rymann, Anne Torpegaard Festersen

**Faglige temaer:** Fermentering

## Introduktion:

I Smag for Livets fermenteringsguide forklarer fermenteringseksperter Johanne Hvelplund og kokkefaglærer Simon Sørensen, hvordan surdej og surdejsbrød bliver til. Bliv klogere på, hvordan du frembringer den fyldige smag og lækre konsistens af surdejsbrød.

## Aktivitet med dialogoplæg og billeder