

I Aarhus ser vi i de her år et hav af små, nye bagerier. De har alle en mission om at bage frisk brød, som er unikt. Et af dem er David BreadHead Baking Studio i J. M. Mørks Gade. Mikrosurdejsbageriet, et langt ord, ejes af David Milberg, som er autodidakt baker, og som i den grad har vist os aarhusianere, hvor godt surdejsbrød kan smage. Milberg åbnede det lille bageri i 2020 og har allerede opnået stor anerkendelse fra en del breadlovers.

Brødet

Det handler udelukkende om surdej hos David BreadHead. Surdejsbrødet er det store hit, og det, som folk kommer langvejs fra for at købe. Croissanter og kager er der selvfølgelig også. Kagerne fyldte ikke meget i starten, men der kommer flere og flere til. Alle bages efter egne opskrifter.

De tør noget med deres udvalg. De er kreative og kan skabe noget nyt. De har uden tvivl været med til at vise, hvad man kan med en butterdej. Bl.a. huskes deres rabarberspandauer med vaniljecreme som noget af det bedste bagværk, vi har smagt i Aarhus.

Deres croissant med skinke, Gammel Knas, dijonsennep og Gruyère er i referenceklassen. Det samme er deres kanelsnurrer. Især når de er lune. Kanelsnegle i en ny og moderne udgave er også altid at finde hos BreadHead.

Et spørgsmål om ære og det bedste brød

David Milberg startede helt fra bunden med sit surdejseventyr. Han startede derhjemme med at bage brød. Hver morgen før klokken 6 stod han op og bagte brød og lavede ny surdej. Opskrifterne var David Milbergs egne, og dem finpudsede og udviklede han.

Hurtigt kom han op på at bage seks brød om dagen. Det var primært venner og bekendte, som bestilte dem. Meningen var ikke dengang, at det skulle være en forretning. Efter han kom på Instagram, kom der flere bestillinger fra folk, han ikke kendte. Pludselig kunne ovnen derhjemme ikke følge med. Hvis det skulle fortsætte, skulle der udvides – og det skete med det lille bageri i J. M. Mørks Gade.

Prisniveauet

Det er i det høje ende – set med aarhusianske øjne. Men som regel, så hænger kvalitet og pris sammen. Et rugbrød koster 50 kr., mens fire surdejsboller koster 50 kr.. Hvis man køber dem enkeltvis, er prisen 15 kr. stykket. En kanelsnegl koster 32 kr.. Kardemomme-snurrer koster 28 kr.. Deres klassiske surdejsbrød hedder Aros

Loaf og Sesam Loaf og koster 49 kr. stykket.

Mangler du et surdejskursus?

David BreadHead laver relativt ofte kursus i at bage med surdej. Her er ret stor tilslutning, og den niche var David Milberg den første i Aarhus, som spottede. Kurset er både teorien omkring surdej samt det praktiske og bliver afholdt mellem en til tre gange om måneden.

Der er ikke fastsatte datoer, men man kan følge med på BreadHeads website og se næste eller de næste datoer. Der er plads til op til 10 personer på et kursus.