

FRANSKE SURDEJSBRØD MED CHIAFRØ

HVEDE



Opskrift

direkte

køl

Melior Ferment (varenr. 0810)	1000 g.	1000 g
Chiafrø (varenr. 1128)	80 g.	80 g.
Vand	720 g.	720 g.
Gær	20 g.	20 g.
Samlet vægt	1820 g.	1820 g.

Fremstilling

direkte

køl

Æltetid	5 min. L 4/6 min. H	5 min. L 4/6 min. H
Dejtemperatur	28°C	24°C
Dejmodning	60 min. foldes efter 30 min.	30min. foldes, sættes på køl
Kølemetode		min. 6 timer/ max. 48 timer ved 2-5°C
Vægt	550-650 g.	550-650 g.
Hviletid i afvejede stykker:	20 min.	45 min.

Opslåning: Formes som brød, fugtes med vand og vendes i chiafrø på klæde eller plade

Fremstilling

direkte

køl

Raskning	45/50 min. ved 25°C	60/75 min. ved 22/24°C
Snittes	snittes med flad klinge 3 gange på langs	
Dampes	5/8 sek.	5/8 sek.
Afbagning	40/45 min. ved 250/210°C	40/45 min. ved 250/210°C
	Åben spjældet efter 30 minutters bagetid	