

# FRANSKE SURDEJSBRØD MED CHIAFRØ

## HVEDE



### Opskrift

	<b>direkte</b>	<b>køl</b>
Melior Ferment (varenr. 0810)	1000 g.	1000 g.
Chiafrø (varenr. 1128)	80 g.	80 g.
Vand	720 g.	720 g.
Salt (varenr. 1150)	20 g.	20 g.
Samlet vægt	1820 g.	1820 g.

### Fremstilling

	<b>direkte</b>	<b>køl</b>
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

	<b>direkte</b>	<b>køl</b>
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	

### Kalkulation

Pris pr 550 g. brød 6,91 kr.