



mel-compagniet

Franske surdejsbrød med chiafrø



Opskrift	direkte	køl
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	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	



mel-compagniet

Franske surdejsbrød med chiafrø

Kalkulation

Varenr.	Varebetegnelse	Opskrift i gr.	Kg. Pris	Råvarepris
99999	Vand	720	0,06	0,04
810	Ferment hvedemel Moulin Soufflet (36)	1000	11,27	11,27
11285	Chia frø	80	27,51	2,20
1150	Fint salt med jod (40)	20	2,07	0,04
205	Zymarom friskgær 10x1 kg.	10	7,99	0,08
	Vægt ialt	1830	Pris ialt	13,64
	Pris pr. kg. dej			7,45
	Dejvægt pr. stk	550	Pris pr. stk.	4,10
	Antal stk af dejen	3		
Salgspris incl. Moms				28,00
Salgspris excl. Moms				22,40
Bruttoavance excl. moms				18,30
Fortjeneste excl. moms af salgsprisen				81,7%