

Chiabrød (med Rustikt Surdejsbrød 50/50)



Opskrift

4.000	g Rustikt Surdejsbrød - Grundopskrift
250	g chiafrø (91025)
150	g vand
4.400	g dej i alt

Ingredienser

Hvedemel, vand, **durumhvedemel**, chiafrø, **rugkerner**, gær, salt tilsat jod, tørret **hvedesurdej**, emulgator (E472e), melbehandlingsmiddel (E300).

Fremgangsmåde:

Beskrivelse: [Grunddejen](#) samt de øvrige ingredienser hældes i æltekarret. Kør ½-1 min., indtil ingredienserne er fordelt i dejen

Dejtemperatur: 24-25°C

Køretid*: max 2 min. langsomt

Liggetid: 60-120 min. i hæveboks

Dejvægt:

Brød: 750 g

Stykker: 150 g

Baguettes: 400 g

Dekoration:

Vendes i en blanding af 50% rasp og 50% Chiafrø. Brødene snittes som et stort "S" lige afbagning. Baguette snittes med 1 langt snit i baguettens længde. Stykkerne sættes på plade med virket nedad. Umiddelbart før afbagning vendes stykkerne

Rasketid*: ca. 40-60 min.

Bagetemperatur*:

Brød: 240°C, faldende til 210°C - Stykker og Baguettes: 250°C, faldende til 230°C. Damp som ved italienske brødtyper. Kan med fordel bages i herdovn

Bagetid*:

Brød: 40 min.

Stykker: 26 min.

Baguettes: 28 min.

* Vejledende

Næringsindhold pr. 100g

Energi	986 kJ 236 kcal
Fedt	2,7 g
- mættede fedtsyrer	0,5 g
Kulhydrat	41 g
- heraf sukkerarter	1,2 g
Kostfibre	4,5 g
Protein	8,7 g
Salt	1,3 g

[Se flere lækre opskrifter med Rustikt Surdejsbrød her](#)