

Danmarks Bedste Specialbrød 2022

Linda Bosse, Bosses Bageri og Konditori, Østerbrogade 132, 2100 København Ø

Chia brød

Iblødsætning:

1500	g	Vand	
500	g	Chiafrø	
100	g	Brun farin	
30	g	Fertigsauer	(Ireks)
20	g	Salt	

Hovedopskrift:

2150	g	Iblødsætning fra dagen før	
2500	g	Vand	
2000	g	Hvedemel	
2000	g	Durum	
500	g	Emmer fuldkornsmel	Schapfen Muhle
80	g	Salt	
40	g	Arofrost	Bagels
20	g	Gær	



Pynt:

Hvedeflager

Iblødsætning:	Piskes sammen og står i bageriet til dagen efter
Dejføring og æltetid:	Køres sammen og derefter 15 min hurtigt på mindre æltekar
Dejtemperatur:	27
Liggetid/sted:	3-4 timer i bageriet
Dejvægt:	800
Udbytte:	11
Bearbejdning/ Opslåning:	Hakket af og vendes i hvedeflager
Raskning:	Ingen
Inden afbagning:	Bages direkte
Ovn:	Herd
Ovntemperatur:	Indsætning: 240 grader med 2-3 sek damp Afbagning: 215 grader
Bagetid:	30-35 min. - spjæld åbnes efter 2-3 min

Tankerne bag det udviklede brød:



Se flere opskrifter på www.bkd.dk