



**Danmarks Bedste Brød 2025**

**Dette opskriftskema kan bruges som kladde, mens du udvikler dit produkt.**

**Allersenest kl. 18.00 den 19. oktober 2025, tre dage før konkurrencen, skal din opskrift være indsendt til arrangørerne via** [**www.bkd.dk**](http://www.bkd.dk)

|  |  |
| --- | --- |
| Kategori: |  |
| Brødets navn: |  |

|  |
| --- |
| Beskriv kort, dine tanker bag det udviklede brød: |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Deltagernavn:(Skriv dit fulde navn) |  |
| E-mail:(Skriv din e-mail) |  |
| Telefon nr.:(Skriv dit telefonnummer) |  |
| Virksomhed:(Skriv navn og adresse på den virksomhed du repræsenterer) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Opskriftsskema****Danmarks Bedste Brød 2025** |  |
|  |

**Hovedopskrift: *(NB! Iblødsætning, fordej, surdej mv specificeres på følgende sider)***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mængde | Råvare eller produkt fra delopskrift på tillægsside | Producent skal angives ved bagehjælpemiddel + specialprodukter |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Eventuel pynt: |
|  |
| **Specielt for rugbrødkategorien:** Samlet rugandel af alle ingredienser excl. vand(Husk at medtage/angive rugandel i sammensatte ingredienser ud for opskriftens enkelte ingredienser) |  | % |

|  |  |
| --- | --- |
| Dejføring:(Husk æltetid / hastighed) |  |
| Dejtemperatur: |  | °C | Liggetid / sted: |  |
| Dejvægt: |  |  g | Udbytte: |  | stk. |
| Bearbejdning / opslåning: |  |
| Rasketid / sted: |  |
| Inden afbagning: |  |
| Stik- eller herdovn: |  | Damp: |  | sek |
| Indsætningstemp.: |  | °C | Bagetid: |  | min |
| Afbagningstemp.: |  | °C | Spjæld (åbnes efter)  |  | min |

**Husk at specificere halvfabrikater nedenfor**

|  |  |
| --- | --- |
| **Delopskriftsskema****Danmarks Bedste Brød 2025** |  |
| (fortsat - ved flere halvfabrikater bruges flere af denne side.)Her angives halvfabrikater, der bruges i hovedopskriften.(Portionsstørrelsen på et halvfabrikat kan godt være større end det, der skal bruges i brødets hovedopskrift, så længe mængden der bruges i hovedopskriften, angives) |  |

**Delopskrift: Iblødsætning 🞎 Fordej 🞎 Surdej 🞎 Andet 🞎 *(sæt kryds)***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mængde | Råvare | Producent skal angives ved bagehjælpemiddel + specialprodukter |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Bearbejdning: |
|  |

**Delopskrift: Iblødsætning 🞎 Fordej 🞎 Surdej 🞎 Andet 🞎 *(sæt kryds)***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mængde | Råvare | Producent skal angives ved bagehjælpemiddel + specialprodukter |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Bearbejdning: |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Delopskriftsskema****Danmarks Bedste Brød 2025** |  |
| (fortsat - ved flere halvfabrikater bruges flere af denne side.)Her angives halvfabrikater, der bruges i hovedopskriften.(Portionsstørrelsen på et halvfabrikat kan godt være større end det, der skal bruges i brødets hovedopskrift, så længe mængden der bruges i hovedopskriften, angives) |  |

**Delopskrift: Iblødsætning 🞎 Fordej 🞎 Surdej 🞎 Andet 🞎 *(sæt kryds)***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mængde | Råvare | Producent skal angives ved bagehjælpemiddel + specialprodukter |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Bearbejdning: |
|  |

**Delopskrift: Iblødsætning 🞎 Fordej 🞎 Surdej 🞎 Andet 🞎 *(sæt kryds)***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mængde | Råvare | Producent skal angives ved bagehjælpemiddel + specialprodukter |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Bearbejdning: |
|  |