



**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: | | |
|  | | |