

Chiabrød m/ speltfuldkorn



Opskrift 1 brød

320 g	Vand
1 g	Gær
9 g	Salt
20 g	Chia frø
200 g	Fuldkornsspeltmel Aurion
200 g	Durum



Produktionsmetode

Vand, gær, Chia frø og salt blandes og røres med et piskeris til gæren er opløst

Melet tilsættes

Røres sammen med en dejskraber indtil alt melet er vådt eller røres 10 min i røremaskine.

Træk film over skålen og lad den stå i 8 – 16 timer

Vendes ud på meldrysset bord

Dejens sider vendes ind over midten, igen og igen indtil dejen er fast

Dejen rulles i durummel og Chiafrø og lægges i en durummelsdrysset hævekurv

Hæver i ca. 1-2 timer

Bages i en forvarmet støbejerns gryde med låg på

Bages med låg 30 min. ved 240°C og 25 min. ved 220°C uden låg