



# KOLDHÆVET FERMENTBRØD M/ HAVRE- CHIAGRØD

**ANTAL STK. A XX GRAM:** 14 baguettes á 500 gram / 70 stykker á 100 gram

## OPSKRIFT:

3.000 g CREDI® Ferment  
80 g Salt tilsat jod  
52 g Gær  
30 g CREDI® Frost Super  
1.900 g Vand  
  
400 g Havregryn  
300 g Chiafrø  
1.600 g Vand

Afpyntes med blå birkes og durum  
Blå birkes 15 g/ baguette – 3 g/ stykke  
Durum 10 g/ baguette – 2 g/ stykke

## FREM GANGSMÅDE:

Æltetid: 10 + 5 min. (Køres skær)  
Dejtemp: 24 °C  
Liggetid: 60 min  
Dejvægt: 500 g/ baguette – 100 g/ stykke  
Raskning: 120 min i kasse efter køl  
Bagetid: 20-35 min. afhængig af dejvægt og form.  
Temperatur: Indsætningstemp.: 250 °C  
Afbagningstemp.: 220 °C

## ARBEJDSBESKRIVELSE:

Havregryn og chiafrø overhældes med kogende vand og står 3 timer.  
Dejen æltes næsten skær herefter tilsættes havre-chiagrøden og dejen æltes færdig.  
Dejen hviler i kasse på køl til dagen efter.  
Dejen hakkes ud i ønskede former, hviler 10 min inden afbagning.

### **Credin A/S**

Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000  
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.