



KATEGORI

Bageri



HÖGTID/SÄSONG

Sommar



FÄRDIG
PRODUKT

Bröd

CHIA- OCH HAVREBAS MED PURJOLÖK OCH PERSILJA

INGREDIENSER

Grupp Degberedning

Ingrediens

Vetemjöl

Vatten

[Bakels Chia o Havrebas](#)

[Bakels Torrjäst](#)

Purjolök

Persilja

KG

1.100

1.000

0.600

0.030

0.015

0.015

Total vikt: 2.760

Grupp Topping

Ingrediens

Cheddarost

Torkad Dill

KG

0.100

0.050

Total vikt: 0.150

ARBETSBESKRIVNING

Steg 1: Blanda alla ingredienser och kör degen 4 minuter långsamt och 3 minuter snabbt.

Steg 2: Väg upp i önskade vikter, låt degen vila ca 10 minuter.

Steg 3: Gör färdigt brödet och jäs i ca 45 minuter.

Steg 4: Blanda riven cheddarost och dill.

Steg 5: När brödet är färdigjäst så ta ut dem och lägg på toppingen innan bakning.

Steg 6: Baka med ingångtemp på 240C och sänk till 210C, ånga ca 8 sekunder. Baktiden är ca 22-25 minuter vid större bröd.