

# Slik lager du Chiabrød med spirer

Her har vi brukt Deigemne landbrød mørkt EPD 4894069



Deigemne kjevles flat og pensles med vann godt ut i kantene. Chiafrø og valgfrie spirer legges på. Hold kantene fri for fyll, slik at deigen limer seg sammen.



Deigemne rulles sammen. Pensle med vann på toppen. Dyppes i chiafrø.



Snittes og heves.



Heves og stekes som vanlig.

## Heve og stekeinstruks

Heves i cirka 45 minutter på 37°C med tilført fuktighet. Uten heveskap, heves brødet i romtemperatur 3-5 timer (avhenger av romtemperatur) tildekket med plast for å unngå uttørring. Heves til cirka dobbel størrelse. Stekes i forvarmet ovn 230°C. Tilfør fuktighet i 30 sekunder, eller kaste vann på den varme sideveggen i ovnsrommet rett før døren stenges. Senk temperaturen til 180-190°C. Stek brødet i cirka 25-35 minutter.

Lag ditt eget  
signaturbrød.  
Fyll med  
ønskede smaker  
dekorer etter  
eget ønske.