



SNACK SNEGLE

*En snack,
mange muligheder!*

UDNYT DIT OMSÆTNINGSPOTENTIAL!

OSTE
SNEGL

PESTO
SNEGL

PIKANT
SNEGL

LØG
SNEGL



LØG SNEGLE

- med BBQ Grill Krydderi

Dej

Hvedemel	2.125 g.
Pane Rustic	375 g.
Olivenolie	125 g.
SP Soft & Frisch CL	50 g.
Salt	50 g.
Gær	75 g.
Vand, ca.	1.250 g.

Til indrulning

Homann Ziehplatte (rullemargarine)	1.000 g.
---------------------------------------	----------

Grundmasse

Meister Brand	750 g.
Meister Zwiebel	500 g.
Æg	500 g.
BBQ Grill kryderi	80 g.
Salt	30 g.
Vand	1.600 g.

Dekor

Revet emmentaler	
min. 45% fedt	500 g.
Durumhvede	250 g.

Fremstilling

Æltetid	4 min. langsomt
	6 min. hurtigt
Ovntemperatur ind	230 °C
Ovntemperatur ud	180 °C
Bagetid	ca. 21 min.

Dejen rulles 3x3 på rullebordet og stilles på køl. Efter afkøling rulles dejen ned på 2,5 mm og den færdige grundmasse smøres på dejen. Rul dejen sammen som til snegle og skæres ud til snegle på 100 g. Tryk derefter sneglene i dekorblandingen og sæt på plader belagt med bagepapir. Raskes til fuld volumen. Bages i stikovn med fuld damp. 2 min. inden bagetiden er slut trækkes spjældet.



PESTO SNEGLE

- med BBQ Grill Krydderi

Dej

Hvedemel	2.125 g.
Pane d'oro	375 g.
Olivenolie	125 g.
SP Soft & Frisch CL	50 g.
Salt	50 g.
Gær	90 g.
Vand, ca.	1.250 g.

Til indrulning

Homann Ziehplatte (rullemargarine)	1.000 g.
---------------------------------------	----------

Grundmasse

Meister Brand	1.000 g.
Pesto Genovese	800 g.
Æg	650 g.
BBQ Grill krydderi	80 g.
Salt	20 g.
Vand	900 g.

På grundmassen

Mandler, hakkede	200 g.
Mandler, flager	200 g.

Dekor

Solsikkekerner, hakkede	250 g.
Græskarkerner, grovhakket	250 g.

Fremstilling

Æltetid	4 min. langsomt
	6 min. hurtigt
Ovntemperatur ind	230 °C
Ovntemperatur ud	180 °C
Bagetid	ca. 21 min.

Dejen rulles 3x3 på rullebordet og stilles på køl. Efter afkøling rulles dejen ned på 2,5 mm og den færdige grundmasse smøres på dejen. Derefter fordeles mandelblandingen jævnt på dejen. Rul dejen sammen som til snegle og skær ud til snegle på 100 g. Tryk derefter sneglene i dekorblandingen og sæt på plader belagt med bagepapir. Raskes til fuld volumen. Bages i stikovn med fuld damp. 2 min. inden bagetiden er slut trækkes spjældet.



PIKANT SNEGLE

- med BBQ Grill-Kyllinge Krydderi

Dej

Hvedemel	1.875 g.
Pane Luciane	625 g.
Olivenolie	125 g.
SP Soft & Frisch CL	50 g.
Gær	75 g.
Vand, ca.	1.250 g.

Til indrulning

Homann Ziehplatte (rulle margarine)	1.000 g.
--	----------

Grundmasse

Meister Brand	1.200 g.
Æg	600 g.
BBQ Grill-Kyllinge krydderi	90 g.
Salt	30 g.
Vand	1.700 g.

På grundmassen

Peberfrugt, mild grovhakket	500 g.
Fetaost	500 g.

Dekor

Revet emmentaler min. 45% fedt	500 g.
Durumhvede	250 g.

Fremstilling

Æltetid	4 min. langsomt
	6 min. hurtigt
Ovntemperatur ind	230 °C
Ovntemperatur ud	180 °C
Bagetid	ca. 21 min.

Dejen rulles 3x3 på rullebordet og stilles på køl. Efter afkøling rulles dejen ned på 2,5 mm og den færdige grundmasse smøres på dejen. Derefter fordeles peberfrugt og feta jævnt på dejen. Rul dejen sammen som til snegle og skær ud til snegle på 100 g. Tryk derefter sneglene i dekorblandingen og sæt på plader belagt med bagepapir. Raskes til fuld volumen. Bages i stikovn med fuld damp. 2 min. inden bagetiden er slut trækkes spjældet.



OSTE SNEGLE

- med Chili Grill Krydderi

Dej

Hvedemel	1.875 g.
Pane Luciane	625 g.
Olivenolie	125 g.
SP Soft & Frisch CL	50 g.
Gær	75 g.
Vand, ca.	1.250 g.

Til indrulning

Homann Ziehplatte (rulle margarine)	1.000 g.
--	----------

Grundmasse

Meister Brand	850 g.
Revet emmentaler min. 45% fedt	800 g.
Æg	600 g.
Chili Grill Krydderi	80 g.
Salt	50 g.
Vand	1.100 g.

Dekor

Revet emmentaler min. 45% fedt	500 g.
Durumhvede	250 g.

Fremstilling

Æltetid	4 min. langsomt
	6 min. hurtigt
Ovntemperatur ind	230 °C
Ovntemperatur ud	180 °C
Bagetid	ca. 21 min.

Dejen rulles 3x3 på rullebordet og stilles på køl. Efter afkøling rulles dejen ned på 2,5 mm og den færdige grundmasse smøres på dejen. Rul dejen sammen som til snegle og skæres ud til snegle på 100 g. Tryk derefter sneglene i dekorblandingen og sæt på plader belagt med bagepapir. Raskes til fuld volumen. Bages i stikovn med fuld damp. 2 min. inden bagetiden er slut trækkes spjældet.

Den perfekte base til dine snacks



+ LØG

+ PESTO

+ PEBERFRUGT & FETA

+ OST



Køb ingredienserne hos BÄKO DANMARK.

Produkt	BÄKO varenr.	Produkt	BÄKO varenr.
Pane D'oro	221069*	Meister Brand	220621
Pane Luciane	211486	Homann Ziehplatte	380742
Pane Rustic	213910	Meister Zwiebel	210075*
SP Soft & Frisch CL	381759		

*bestillingsvare

CSM Nordic A/S

Marsvej 26 | 6000 Kolding
Tlf: 6341 8300 | Web: csmnordic.com
info.nordic@csmbakerysolutions.com

Forhandles af:



connecting the
world of baking®



WALDKORN®

THE ORIGINAL

To go
sandwich



Waldkorn® is a brand of CSM Bakery Solutions

Waldkorn®, god smag fortjener tid

Sælger du frisksmurte sandwiches i din bagerforretning? Her er der lidt inspiration til sandwiches baseret på Waldkorn brød og boller.

Grundopskrift Waldkorn brød og boller

INGREDIENSER	VÆGT
Waldkorn®	2.500 g
Hvedemel	1.500 g
Rugsigtemel	1.000 g
Gær	125 g
Vand	3.050 g
Dekor:	
Sigtemel	400 g
Hørfrø	200 g
Sesamfrø	200 g
Havre- el. rug- flokke	200 g



FREM GANGSMÅDE BRØD

Efter liggetiden slås brødene op, fugtes lidt, inden de vendes i frøblandingen. De fritstående slås ikke for lange op. Brødene skal ikke skæres. Spjældet trækkes halvt under hele bagningen.

FREMSTILLING: BRØD

Dejtemperatur	27 - 28°C
Æltid:	12 min. langsomt + 3 - 4 min. hurtigt
Liggetid:	30 - 40 min. i virk.
Dejvægt:	Fritstående 700 g. Formbrød 750 g. alu-form 76 140 el. rugbrødsformsæt 10x10x18
Raske-/hævetid:	40 - 45 min.
Ovntemperatur:	ca. 240°C faldende til 200°C
Bagetid:	Fritstående 40 min. Formbrød ca. 50 min.

FREM GANGSMÅDE BOLLER

Bollerne virkes op i rugsigtemel. Sæt bollerne på blanke plader, der er drysset med rugsigtemel og vendes med virket nedad.

Efter raskning vendes opad, sættes på netplader og bages af.

FREMSTILLING: BOLLER

Dejtemperatur:	ca. 27 - 28°C
Æltid:	12 min. langsomt + 3-4 min. hurtigt
Liggetid:	1 x 10 min. + 1 x 15 min. i virk.
Dejvægt:	2.500 g pr. bræk.
Raske-/hævetid:	40 - 45 min.
Damp:	Ja. Kan evt. undlades.
Ovntemperatur:	ca. 230°C/240°C faldende til ca. 200°C
Bagetid:	ca. 25 - 30 min. efter ovntype. Spjældet trækkes efter halvdelen af tiden.

Waldkorn®, god smag fortjener tid

Waldkorn sandwich med røget laks og wasabi

Ingredienser:

2 skiver Waldkorn® brød efter eget valg
Wasabi - mayonnaise
Lolla rossa salat
Røget laks
Wasabi sesamfrø

Forberedelse:

Smør en skive Waldkorn® med Wasabi mayonnaise, dæk med salat og læg røget laks ovenpå. Drys med Wasabi sesamfrø og afslut med den anden skive Waldkorn®.

Tilberedningstid: 5 minutter



Waldkorn sandwich med røget kyllingebryst

Ingredienser:

2 skiver Waldkorn® brød efter eget valg
Røget kyllingebryst
Cherry tomater
Salat
Karse
Cocktail Sauce

Forberedelse:

Smør en skive Waldkorn® med cocktail sauce, top med salat, røget kylling. Fordel cherrytomater og karse ovenpå og afslut med den anden skive Waldkorn®.

Tilberedningstid: 5 minutter



Waldkorn bolle fyldt med æg og rejer

Ingredienser:

1 Waldkorn® bolle efter eget valg
1 æg
1 stænk mælk
Rejer
Krydderier efter eget valg

Forberedelse:

Lav en røræg med æg, mælk og krydderier. Udhul en Waldkorn bolle og fyld med rejer og røræg.

Tilberedningstid: 15 minutter



Waldkorn sandwich med skinke og ost

Ingredienser:

Blandet salat
2 skiver kogt skinke
2 skiver ost
Agurk skåret i skiver
Tomat skåret i skiver
1 hårdkogt æg skåret i både
Vinaigrette

Forberedelse:

Dæk en skive Waldkorn® med blandet salat, kogt skinke, ost, et par skiver agurk og tomat, tre både æg. Afslut med lidt blandet salat, vinaigrette og den anden skive Waldkorn®.

Tilberedningstid: 5 minutter + 10 minutter til kogning af æg



Waldkorn hamburger

Ingredienser:

2 tykke skiver Waldkorn® brød efter eget valg
1 bøf af hakket oksekød
2 salatblade
3 tomat skiver
5 g ristet løg
1 spsk hamburger sauce

Forberedelse:

Rist 2 skiver Waldkorn® brød og grill oksekødsbøffen. Læg salaten og tomat skiver på en skive ristet Waldkorn® brød. Dernæst bøffen, ristet løg og hamburger sauce. Afslut med den anden skive ristet Waldkorn brød.

Tilberedningstid: 10 minutter



Waldkorn® Classic

Mørk brødbase.

Den unikke kombination af rug, byg, hvede, hør, solsikkerkerner, soja, hvedemaltmel, maltekstrakt mm. giver dig brød pakket med god smag.

Waldkorn® er det eneste brødbrand, der garanterer en original spiseoplevelse, for dem, der værdsætter håndværk og en autentisk smag. Alle ingredienser har fået tid til at vokse og modnes. Ligesom bagere også tager tid til at bage med passion og sans for detaljer.



BÄKO Varenr.: 212987

CSM Nordic A/S

Marsvej 26 | 6000 Kolding
Tlf: 6341 8300 | Web: csmnordic.com
info.nordic@csmbakerysolutions.com

Forhandles af:



*connecting the
world of baking®*