

Bread & Veg'





VI PRÆSENTERER

O-tentic & Softgrains

BREAD & VEG' KONCEPT

Bekymringer om at holde sig i form og være sund, samt at sikre en sund planet, betyder at vi alle ændrer måden vi lever på og specielt hvordan vi spiser. Uanset hvilke ændringer vi foretager i vores livsstil, har vi absolut intet ønske om at ofre den gode smag, især når det kommer til vores daglige brød! Faktisk kræver vi mere og mere af vores brød (og bagere!)

Resultaterne af Taste Tomorrow fra 2019 fremhæver specielt ni vigtige kundetrends og smag er stadig den allervigtigste faktor når det kommer til at købe brødprodukter. Nu om dage, er det dog mere end smag alene. Nutidens forbrugere forventer at blive forført igennem alle deres sanser. De ønsker en fryd for øjet og forskellige teksturer og smage til at kombinere og producere rige sensoriske lækkerier.

Sundhedstrenden giver forventninger om mere naturlige og autentiske produkter, samt tilføjelsen af flere ingredienser. Forbrugererne ønsker flere fibre, fuldkorn, kerner og frø, men de forventer

også mere frugt og grønt, hvilket også hænger sammen med trenden for mere for en mere etisk korrekt livsstil og bekymringer for miljøet. Og, lige så vigtigt som det er for bagerne, søger forbrugerne også den ultimate bekvemmelighed, med flere og flere on-the-go muligheder og online indkøb.

Puratos arbejder ustandseligt med forbrugere for at udvikle produkter med den højst mulige næringsværdi, uden at gå på kompromis med fremragende smag og kvalitet. Vi arbejder tæt sammen med bagere for at udvikle autentiske smage, kompleks produktkonsistens og god stabilitet.

Så, hvad kunne være bedre end, at to af vores talentfulde unge kolleger - en bager og en kok - slår sig sammen og udvikler, hvad der med sikkerhed viser sig at være en af 2020's bedste hits i blandt bagere - O-tentic & Softgrains' Bread & Veg'

Velkommen til at gå sanse-bonanza!

A top-down photograph of a brass tray containing three round bread rolls and two long sandwiches. The rolls are topped with a thick layer of orange-colored vegetable puree. The sandwiches are filled with arugula, corn, and other vegetables. The tray is set on a dark blue, textured surface. In the background, there is a green glass and a plate with cherry tomatoes. A white fork is visible in the bottom left corner. The text 'Grøntsager - smagfulde brød & boller' is written in a white, cursive font on the left side of the image.

Grøntsager - smagfulde
brød & boller



Mød opskrifts - udviklerne!

De 8 opskrifter på boller og brød i denne folder får mundvandet til løbe hos de fleste og er alle udviklet af Puratos' bager Cyril Hervé, som har udviklet dem specielt med smags- og sundhedsbevidste forbrugere i tankerne. Specialiseret i rustikke og traditionelle brød hos Puratos, inkluderer Cyrils CV brødfremstilling til Michelin restauranter og hoteller i Belgien, samt bagerier i Frankrig og Australien. Han er passioneret omkring nye teknologier og går efter at opnå imponerende god smag!

Cyril har samarbejdet tæt med vores kok, Sebastien Patte, omkring udviklingen af de lækre sunde fyldninger til disse enkelt-portioners opskrifter, som er ideelle for nutidens on-the-go/ take-away forbrugere. Med forældre i restaurationsbranchen, blev Sebastien nærmest født i en restaurant - og ligesom Cyril har han rejst verden rundt for at samle erfaring fra andre talentfulde kokke fra forskellige kulturer. Nu deler han sin passion med den verdensomspændende Puratos familie af kokke og bagere.

Måske har vi nu fanget din interesse og du er måske ivrig efter at vide mere om de sidste nye forslag fra Sebastien og Cyril? Så læs videre på de næste sider og bliv inspireret af lækre opskrifter.

Eftersom sund livsstil og spisevaner trender har vi også inkluderet få ernærings- og sundhedstips om grøntsager brugt i opskrifterne.

Rødbede Focaccia

Ingredienser	%	g
Hvedemel	100	1000
Vand	62	620
Salt	2	20
Olie	4	40
Rødbedepulver	5	50
O-tentic Durum	4	40
Softgrain Multigrain 5-Grain	30	300
Total dejvægt		2070

Rødbede saltlage opskrift

200 g olivenolie + 200 g rødbedejuice + 20 g havsalt

Æltning

Æltetid	5 min. i 1. gear + 7 min. i 2. gear
Dejtemperatur	26°C
Liggetid 1	Lad stå over natten ved 5°C
Afvejning	65 g - slås op og kommer i forme
Liggetid 2	20 min.

Dekoration

Opslåning	Pres flade i formen
Raskning	90 min ved 30°C med 85% fugt. Efter 75 min. raskning, glaser med rødbede saltlage og pres med fingerspidserne 7 gange
Dekoration før afbagning	Stryg med rødbede saltlage endnu engang

Afbagning

Ovntemperatur	250°C bund, 260°C top
Bagetid	8 min. med lidt damp
Dekoration efter afbagning	Stryg med rødbede saltlage endnu engang

Topping

- ✓ Ricotta
- ✓ Syltede rødbeder
- ✓ Estragon
- ✓ Cashew nødder
- ✓ Røget laks
- ✓ Baby salat
- ✓ Rødløg



Butternut squash Viennois

Ingredienser	%	g
Hvedemel	100	1000
Vand	50	500
Æg	10	100
Salt	2	20
Sukker	3	30
Butternut squash pulver	7.5	75
O-tentic Durum	4	40
Mimetic Primeur 5%	5	50
Soft'r Cotton	2	20
Softgrain Multigrain 5-grain	30	300
Total dejvægt		2125

Æltning

Æltning	5 min. i 1. gear + 7 min. i 2. gear (tilsæt kerner i slutningen af 2. gear)
Dejtemperatur	26°C
Liggetid 1	30 min.
Afvejning	70 g
Liggetid 2	20 min.

Dekoration

Form	Formes aflange, spray med vand, drys med blå birkes og lav 8 snit i hver side.
Raskning	120 min. ved 28°C og 80% fugt

Afbagning

Ovntemperatur	240°C med lidt damp
Bagetid	13 min.

Topping

- ✓ Butternut squash creme
- ✓ Sorte kikærter
- ✓ Koriander
- ✓ Lime
- ✓ Fetaost
- ✓ Butternut squash stykker
- ✓ Broccoli buketter



Butternut

Med sit butternutpulver og de møre kikærter, samt Puratos' Softgrain Multigrain 5-grain, vil denne Butternut Viennois blive en speciel favorit hos specielt millennials generationen. Den diskrete smag af butternut squash og den naturlige "nødde-agtige" smag af kikærter og kerner, bidrager til følelsen af at spise sundt ved hvert bid!

Gulerods Ciabatta

Ingredienser	%	g
Hvedemel	80	800
Durummel	20	200
Gulerodsjuce	50	500
Vand	25	250
Salt	2.2	22
Lilla revet gulerødder	15	150
O-tentic Durum	4	40
Total dejvægt		1962

Æltning

Æltning	10 min. i 1. gear + 4 min. i 2. gear
Dejtemperatur	26°C
Liggetid 1	120 min.
Afvejning	60 g

Dekoration

Form	Skær i trekanter (40 stk) og placer på bagepapir
Raskning	30 min. ved stuetemperatur

Afbagning

Ovntemperatur	270°C faldende til 230°C
Bagetid	16 min. med åben spjæld de sidste 3 min.

Topping

- ✓ Gulerodspure med timian
- ✓ Røget ørred
- ✓ Rå gulerod
- ✓ Koriander
- ✓ Pistacie

Løg fladbrød

Ingredienser	%	g
Hvedemel	80	800
Kikærtemel	10	100
Sort rismel	10	100
Vand	70	700
Salt	2	20
Sukker	2	20
Olivenolie	5	50
Løgpulver	5	50
O-tentic Durum	4	40
Softgrain Spelt	20	200
Soft'r Cotton	1,6	16
Total dejvægt		2088

Æltning

Æltning	7 min. i 1. gear + 6 min. i 2. gear
Dejtemperatur	26°C
Liggetid 1	30 min.
Afvejning	60 g - slåes op og kommes i forme
Liggetid 2	I form over natten på køl ved ca. 5°C i minimum 24 timer

Dekoration

Form	Vendes i en blanding af hvedemel og durum. Lægges i runde forme med en diameter på 12 cm.
------	---

Afbagning

Ovntemperatur	280°C
Bagetid	150 sekunder
Efter bagning	Fold til halve

Topping

- ✓ Hummus af sorte bønner
- ✓ Grillet majs
- ✓ Granatæble
- ✓ Spidskommen
- ✓ Kyllingetern
- ✓ Hvidkål
- ✓ Rucola salat



Løg

Vores forfædre har længe kendt til fordelene ved løg - selv da de ikke kendte til deres vitamin C indhold, var fordelene nemme at spotte. Tænk bare på løgsuppe mod forkølelse!

I dag har læger og ernæringseksperter videnskabelig bevis for den store del af vitaminer og mineraler der er i løg, hvilke kan hjælpe med at booste vores immunforsvar og fungere som antistoffer. Og dette er blot for at nævne to af fordelene ved brugen af løg.

Champignon sticks

Ingredienser	%	g
Hvedemel	70	700
Durummel	30	300
Vand	67	670
Olivenolie	5	50
Salt	2	20
Champignon pulver	5	50
O-tentic Durum	4	40
Sproutgrain Rye	30	300
Total dejvægt		2130

Topping

- ✓ Pastinak creme
- ✓ Pulled champignon
- ✓ Forårsløg
- ✓ Peanuts
- ✓ Syltede selleri

Æltning

Æltning	10 min. i 1. gear + 2 min. i 2. gear
Dejtemperatur	26°C
Liggetid 1	30 min.
Afvejning	60 g og form dem runde
Liggetid 2	15 min.

Dekoration

Form	Lange i silikone former med virket nedad
Raskning	60-75 min. ved 28°C og 80% fugt
Dekoration før bagning	Drys med mel og lav et snit på toppen

Afbagning

Ovntemperatur	230°C i herdown
Bagetid	14 min.



Champignon



Udover vitamin- og mineral indholdet, er champignons kendt for at være rige på selen, hvilket især bidrager med fordele såsom sunde knogler, tænder, hår og negle.

Rød peber Tartine

Ingredienser	%	g
Hvedemel	80	800
Fuldkornshvedemel	20	200
Vand	64	640
Salt	1.7	17
Rød peber pulver	5	50
Sriracha sauce	8	80
O-tentic Durum	4	40
Total dejvægt		1827

Topping

- ✓ Peberpure
- ✓ Beluga-linser
- ✓ Gedeost
- ✓ Røget paprika

Æltning

Æltning	11 min. i 1. gear + 1 min. i 2. gear
Dejtemperatur	25°C
Liggetid 1	20 min.
Afvejning	900 g
Liggetid 2	20 min

Dekoration

Form	Lang brød 8-10 cm, rullet i durum og lav 15 snit
Raskning	Over natten ved 5°C

Afbagning

Ovntemperatur	240°C faldende til 220°C
Bagetid	25 min. med 3 liter damp

Rød peber



En rød peber har mange gode ting i sig! Den lyder næsten som natu-rens multivitamin! I blandt de mange sundhedsmæssige fordele, er rød peber en af de rigeste kostkilder til C vitamin, samt B6 (god for røde blodlegemer), kalium (for hjertet) og vitamin B9 (eller folat), som er vigtig for gravide kvinder.



Spinat ring

Ingredienser	%	g
Plange Napoleon Hvedemel	100	1000
Vand	55	550
Brun farin	5	50
Salt	2	20
Spinat pulver	5	50
O-tentic Durum	4	40
Soft'r Cotton	1,6	16
Mimetic Primeur	5	50
Total dejvægt		1796

Æltning

Æltning	3 min. i 1. gear + 8 min. i 2. gear
Dejtemperatur	24°C
Liggetid 1	5 min.
Afvejning	60 g og formet runde
Liggetid 2	5 min.

Dekoration

Form	Lav et hul i midten og form som bagel
Raskning	90 min. ved 28°C, 80% fugt. Lad stå natten over ved 5°C på køl
Dekoration før afbagning	Drys med algepulver

Afbagning

Ovntemperatur	Bag i en varm stikovn ved 270°C faldende til 230°C med 3 liter damp og åben døren efter 3 min. for at lade dampen komme ud
Bagetid	11 min.

Topping

- ✓ Grøn flødeost
- ✓ Citron
- ✓ Dild
- ✓ Skalotteløg
- ✓ Grillet avocado
- ✓ Quinoa
- ✓ Agurk
- ✓ Baby spinat salat



Spinat

Spinat er en af de rigeste kilder til mineraler - såsom kalium, zink, magnesium, jern og calcium, samt mange vitaminer, der især er gavnlige for synet.

Tomat rulle

Ingredienser	%	g
O-tentic Tutto Pugliese	100	1000
Tomat juice	80	800
Olivenolie	5	50
Soft'r Cotton	1,6	16
Total dejvægt		1874

Æltning

Æltning	5 min. i 1. gear + 8 min. i 2. gear
Dejtemperatur	27°C
Liggetid 1	15 min.
Afvejning	60 g
Liggetid 2	15 min.

Dekoration

Form	Form runde og placer med virket ned på viskestykke, drysset med durummel
Raskning	Over natten ved 5°C

Afbagning

Inden afbagning	Vend om så virket kommer øverst
Ovntemperatur	230°C med 2 liter damp
Baking time	13 min with open damper last 2 minutes

Topping

- ✓ Tomat marmalade
- ✓ Soya
- ✓ Ingefær
- ✓ Krabbekød
- ✓ Basilikum mayo
- ✓ Mizuna

Tomater



Vidste du at en enkelt tomat indeholder omkring 40% af det anbefalede daglige vitamin-C indhold? Tomater indeholder også vitamin A, K og B, samt kostfibre og lycopene - en meget effektiv antioxidant.

O-tentic

starten på dit Bread & Veg'

O-tentic, som er baseret på italienske bagetraditioner, er det idelle udgangspunkt for et hvert brød og giver fremragende smag, tekstur og ægthed. Blot ved at tilføje mel, vand og salt til din O-tentic blanding, er du på vej til at lave det brød du ønsker, med den mest autentiske smag du kan forstille dig.

Dog er det mindst lige så vigtigt at nævne, at O-tentic tilbyder absolut sikkerhed i alle faser af brødfremstillingen, så du kan opnå konsistens og suveræn kvalitet ved alle bagninger. Hvad end for en opskrift du bruger! Dette er specielt interessant

for bagere, som er på udkig efter de farverige, iøjnfaldende, samt smagfulde og sunde brød, med indhold af vegetabilsk pulver.

O-tentic-baserede opskrifter tilpasses perfekt til den nyeste trend med tilføjelsen af vegetabilsk pulver. Pulveret bruges til, at producere farverige brød, som er fulde af smag men uden risiko for afvigende resultater og utilfredse forbrugere! Konsistensen er garanteret i hver bagning, hvad end for et O-tentic produkt, præsenteret i folderen her, du måtte fortrække.



O-tentic Durum

- Smagsprofil: cremet, ristet
- Anvendelse: 4% - direkte proces

Pakning

1 kg

Holdbarhed

- 12 måneder
- 1 uge ved 4°C efter åbning



O-tentic Origin

- Smagsprofil: Cremet, frugtrig
- Anvendelse: 4% - direkte proces

Pakning

1 kg

Holdbarhed

- 12 måneder
- 1 uge ved 4°C efter åbning



O-tentic Tutto Pugliese

- Smagsprofil: cremet, ristet
- Anvendelse: 100% - direkte proces

Pakning

10 kg

Holdbarhed

- 9 måneder
- 1 uge ved 4°C efter åbning

Softgrains

er synonyme med sundhed og smag

Oh yes! Det kræver blot et par enkelte ord at introducere Softgrains. Som mange andre, ved vi at brød med fuldkorn og frø er specielt populære hos forbrugere, som er på udkig efter smags- og sundhedsfordele. 73% af de adspurgte forbrugere i Taste Tomorrow undersøgelsen fra 2019 udtrykte, at de ser fuldkorn som en sund og smagfuld tilføjelse til deres daglige diet.

Vi ved dog også at opnå en god balance mellem kerner og frø, samt at undgå en hurtigtørrende krumme ikke er nemt. Dette er grunden til Puratos udviklede to komplementære produkter for bagere (og forbrugere!) med forskellige kerner og frø muligheder: *Softgrain* og *Sproutgrain*

SOFTGRAIN

Inspireret af tyske og scandinaviske bagevaner med at iblødsætte rugkerner for at gøre dem mere møre, består vores Softgrain produkter af en kombination af kerner og frø tilført surdej. Kernerne frigør langsomt deres tilførte fugtighed for en længere friskhed af brødet.

SPROUTGRAIN

Spirede kerner er en gammel og ædel ingrediens. Meget værdsat af kinesiske læger for hundrede år siden og efterfølgende genopdaget af sejlere i det attende århundrede til at forhindre skørbug takket være deres c-vitamin indhold. Spirede kerner er et stort hit hos forbrugerne på grund af deres sunde "image". Puratos Sproutgrain er fuldkorn, der er spiret og derefter gæret, hvilket giver dem en unik smag og struktur.



Softgrain Spelt

- Kerner & frø: Spelt
- Surdej: Rug

Pakning
12,5 kg spand

Holdbarhed
8 måneder, tørt



Softgrain Multigrain 5-grain

- Kerner og frø: Hvede, rug, spelt, hørfrø og solsikkefrø
- Surdej: Rug

Pakning
11 kg spand

Holdbarhed
12 måneder, tørt



Softgrain Sprouted Rye

- Kerner og frø: Spiret rug
- Surdej: Rug

Pakning
12 kg spand

Holdbarhed
12 måneder, tørt



www.puratos.dk

Puratos DK - Lysholt Allé 3 - DK-7100 Vejle, Denmark
T +45 74 62 20 59 - E info_DK@puratos.com

Puratos
Reliable partners in innovation