

Økologi i fokus

Prøv vores økologiske Biopur Brood



Biopur Brood

E-nummerfrit bagemiddel til dine økologiske brød

Biopur Brood er et økologisk brødforbedringsmiddel, som kan anvendes direkte, over køl eller i kort tid over frost til alle dine sprøde eller bløde hvededeje. Biopur Brood sikrer en god rasketolerance og godt ovnspring.

Opskrift: Surdejsbrød med spelt

Ingredienser - Surdej

Gammel surdej	700 g
Fuldkornsspelt, øko	700 g
Vand	700 g

Ingredienser - dej:

Surdej	2100 g
Hvedemel, øko	7000 g
Fuldkornsspelt, øko	2000 g
Salt, øko	225 g
Malt, øko	200 g
Biopur	250 g
Gær, øko	100 g
Vand	5000 g

Fremgangsmåde:

Æltetid	10 + 4 min.
Dejtemperatur	25-26°C
Liggetid 1	90 min.
Afvejning	650 g
Liggetid 2	30 min.
Opslåning	Aflange brød
Rasketid	Tørraskes ca. 90 min.
Dekoration	Snittes i sildebensmønster
Ovntemperatur	260°C faldende til 220 °C. Dampes
Bagetid	40 min. De sidste 10 min. med åbent spjæld

Økologisk
all-round
improver

Giver smidige
og fleksible
deje

Ingen
E-numre



Bäko Varenr: 214596
Forpakning: 25 kg sæk
Holdbarhed: 12 mdr.
Opbevaring: Stuetemperatur

Dosering:

Hvedebrød: 2-3 %
Små hvedestykker: 3 %
Wienerbrød + Bløddej: 2%

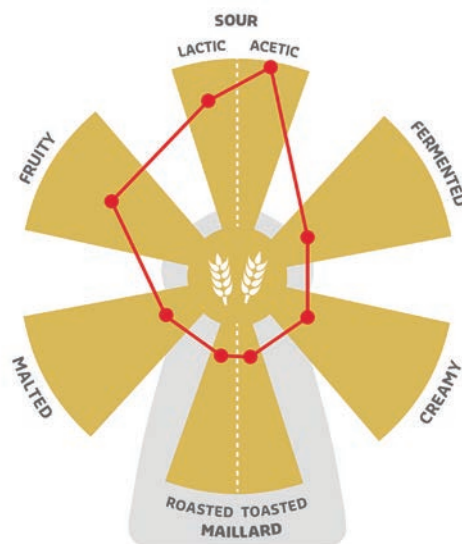


Ønsker du mere information om Biopur Brood er du altid velkommen til at kontakte BÄKO DANMARK eller din Puratos konsulent.



Clean-label i fokus

Klassisk flydende rugsurdej, Sapore Aroldo



Flydende rugsurdej til rugbrød og specialbrød. Aroldo giver en syrlig og frugtig smag til brødet, samt masser af andre fordele som blød og saftig krumme.

Aroldo rugsurdej

Flydende rugsurdej til rugbrød og specialbrød

Aroldo rugsurdej er særligt egnet til traditionelle rugbrød. Den flydende surdej er nem at dosere og giver udover en karakteristisk syrlig smag mange fordele, så som en blød saftig krumme, bedre skærefasthed og bedre holdbarhed.



Opskrift: Fuldkornsrugbrød

Ingredienser:	
Dag 1	
Rugkerner	5000 g
Vand (varmt)	3600 g
Sapore Aroldo	400 g
Salt	140 g
Dag 2	
Hvedemel	750 g
Gær	375 g
Rugbrødsmalt Ekstra	600 g
Vand	400 g

Fremgangsmåde:	
Æltetid	12 min. langsomt
Dejtemperatur	28-30°C
Liggetid	30 min.
Afvejning	1100 g i 10x18 cm
Rasketid	Ca. 60 min. ved 35°C, 80% RH
Ovntemperatur	250 °C, ned til 180°C
Bagetid	65 min. (kernetemperatur på 96°C)

Produktfakta

Bäko varenr: 213063
 Surdej: Flydende rug
 Syregrader: 150
 Forpakning: 10 kg
 Holdbarhed: 9 mdr.



Dosering:

Rugbrød: 7-8%
 Hvedebrød: 1-2%
 Special- og fuldkornsbrød: 1-2%

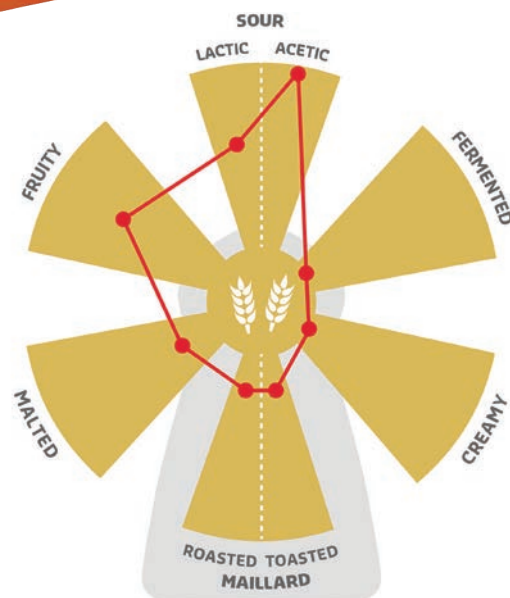


Ønsker du mere information om Aroldo er du altid velkommen til at kontakte BÄKO DANMARK eller din Puratos konsulent.



Clean-label i fokus

Prøv den flydende hvedesurdej, Sapore Fidelio



Flydende hvedesurdej til hvedebrød, bløddej og wienerbrød.

Fidelio fremhæver en syrlig smag og giver en god skorpe og en elastisk krumme.

Fidelio hvedesurdej



Flydende hvedesurdej til hvedebrød mm.

Fidelio hvedesurdej er særligt egnet til hvedebrød, hvor den giver en kraftig syrlig smag. Baseret på *L. Sanfranciscensis* er den det rigtige valg til det autentiske San Francisco brød. Fidelio fremhæver desuden smørsmagen i wienerbrød.



Opskrift: San Francisco brød

Ingredienser:	
Hvedemel	2000 g
Gær	150 g
Vand	1160 g
Salt	40 g
Biopur Brood	60 g
Sapore Fidelio	240 g

Fremgangsmåde:	
Æltetid	6 + 6 min. Gær tilsættes de sidste 6 min.
Dejtemperatur	25°C
Liggetid 1	20 min.
Afvejning	800 g
Liggetid 2	20 min.
Opslåning	Runde
Rasketid	Ca. 60 min. 36°C - 80% RH
Dekoration	Snittes på kryds og tværs Hviler 10 min. inden de sættes i ovnen
Ovntemperatur	Ind ved 230°C. Derefter ned på 200°C med damp
Bagetid	40 min. de sidste 10 min. med åbent spjæld

Produktfakta

Bäko varenr: 213056
Surdej: Flydende hvede
Syregrader: 90
Forpakning: 10 kg bag-in-box
Holdbarhed: 12 mdr.



Dosering:

Hvedebrød: 2-3%
Special- og Fuldkornsbrød: 2-12%
Wienerbrød og bløddøj: 1-2%

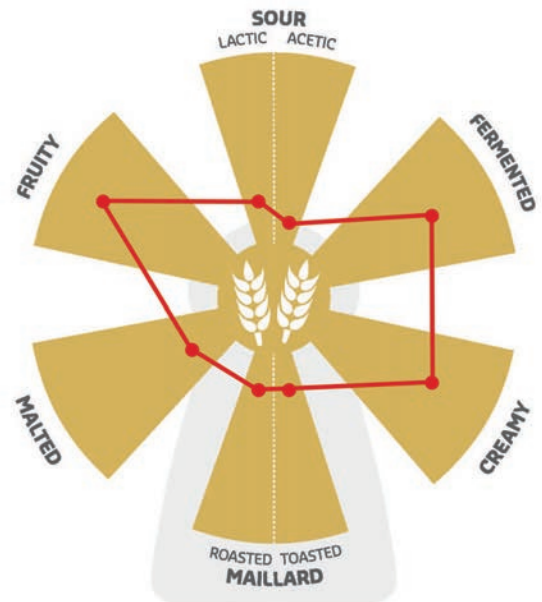


Ønsker du mere information om Fidelio er du altid velkommen til at kontakte BÄKO DANMARK eller din Puratos konsulent.



Clean-label i fokus

CleanER label - aktiv rugsurdej (*indeholder ascorbinsyre E300*)



O-tentic Durum er et aktivt bagemiddel med unik surdej, der kendetegnes ved en typisk middelhavs smag og giver rigtig lækre brød.

O-tentic Durum står ikke alene i kategorien af surdejsbaserede bagemidler. Prøv også vores ***O-tentic Origin***, som er et aktivt bagemiddel med rugsurdej.

O-tentic Durum

Brød af bedste kvalitet

O-tentic Durum er et unikt bagemiddel baseret på tørret durumssurdej fra Puglia-regionen i Italien. O-tentic Durum er god til sydeuropæisk inspirerede brødtyper fulde af smag og karakter. O-tentic Durum er en aktiv ingrediens, der ved lang og kold fermentering sikrer en typisk, aromatisk profil til brød af bedste kvalitet.



Opskrift: Ciabatta med 75% vand

Ingredienser:	
Hvedemel	2000 g
O-tentic Durum	80 g
Salt	45 g
Vand	1500 g

Tip
Ønskes en grov Ciabatta kan der tilsættes 20-25% Sapore Softgrain Multigrain . Vandmængden reduceres med 10%

Fremgangsmåde:	
Æltetid	10 min. langsomt + 2 min. hurtigt
Dejtemperatur	22-24°C
Liggetid 1	På køl til næste dag
Afvejning	Vendes ud på melet bord og hakkes af i ønsket størrelse. Lægges med virket op når de går i ovnen
Rasketid	10-15 min. i bageriet
Ovntemperatur	Sættes ind ved 260°C, faldende til 230°C. Dampes ved indsætning
Bagetid	25-35 min. afhængig af størrelse, spjældet åbnes de sidste 5 min.

Produktfakta

Bäko varenr: 213057
Surdej: Durumssurdej
Syregrader: 50
Forpakning: 10 kg.
Holdbarhed: 12 mdr.



Dosering:

Hvedebrød: 4%
Special- og fuldkornsbrød: 4%

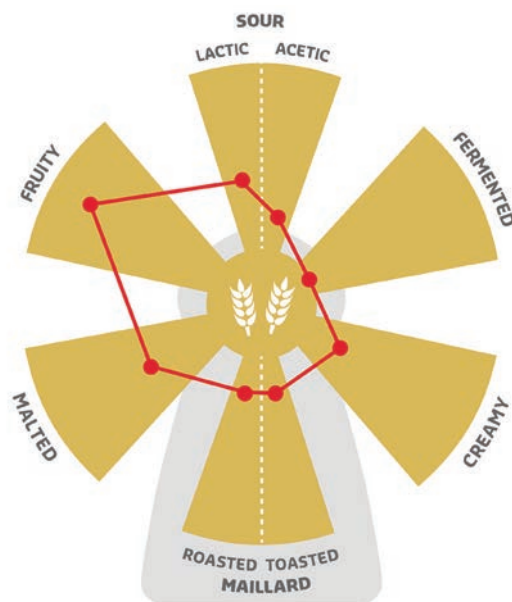


Ønsker du mere information om O-tentic er du altid velkommen til at kontakte BÄKO DANMARK eller din Puratos konsulent.



Clean-label i fokus

CleanER label - aktiv rugsurdej (*indeholder ascorbinsyre E300*)



O-tentic Origin er et aktivt bagemiddel med unik surdej, der kendetegnes ved en fransk smagsprofil og lang gæringsprocess, som giver lækre premium brød.

O-tentic Origin står ikke alene i kategorien af surdejsbaserede bagemidler. Prøv også vores *O-tentic Durum*, som er et aktivt bagemiddel med durumssurdej.

* O-tentic Origin indeholder ascorbinsyre (E300)

O-tentic Origin



Brød af bedste kvalitet

O-tentic Origin er et unikt bagemiddel, baseret på tørret rugsurdej. Bakteriekulturen er startet op på vindrueskaller, hvilket giver en karakteristisk frugtagtig aroma og smag til bagværket. O-tentic Origin er optimal til dit fransk inspireret brødsortiment. O-tentic Origin er en aktiv ingrediens, der ved lang og kold fermentering sikrer en typisk, aromatisk profil til brød af bedste kvalitet.

Opskrift: Baguette

Ingredienser: Grunddej	
Hvedemel	2500 g
O-tentic Durum	100 g
Salt	55 g
Vand	1700 g

Fremgangsmåde, Grunddej:	
Mixing	Hvedemel og O-tentic Origin blandes i 2 min. Tilsæt vand og salt.
Æltetid	6 min. lav hastighed, 6 min høj hastighed
Dejtemperatur	28 - 30 °C
Liggetid	Den ønskede dejmængde vejes straks af med de ønskede ingredienser.

Fremgangsmåde, Baguette:	
Liggetid 1	60 min. i bakke
Afvejning	375 g. Foldes aflangt sammen
Liggetid 2	20 min.
Opslåning	Brødene lægges forsigtigt sammen og rulles spidse i enderne. Raskes i klæde
Rasketid	30 min. ved 25 °C 80 % RF (tørraskes)
Dekoration før bagning	Brødene snittes 5 gange på skrå
Ovntemperatur	250 °C ned på 230 °C
Bagetid (Herdovn)	25 min. med lidt damp. Åbent spjæld de sidste 5 min.

Produktfakta

Bäko varenr: 213058
Surdej: Rugsurdej
Syregrader: 60
Forpakning: 10 kg.
Holdbarhed: 12 mdr.



Dosering:

Hvedebrød: 4%
Special- og fuldkornsbrød: 4%



Ønsker du mere information om O-tentic er du altid velkommen til at kontakte BÄKO DANMARK eller din Puratos konsulent.

