We share your passion

Ulmer Spatz

PROTEIN Kruste

#sådan spiser man i dag!

LOW CARB | **PROTEIN-RIG** | FIBER-RIG

TREND:

Meget protein & få kulhydrater

Levnedsmidler med forhøjet protein- og reduceret kulhydratindhold er i dag mere efterspurgt end før. Grunden til dette er den øgede ernæringsmæssige bevidsthed hos de yngre målgrupper, som primært beskæftiger sig med sundhedsspørgsmål. Denne ernæringsmæssige tendens stopper heller ikke med bagværk: Fremtidsudsigterne for denne type specialbrød er nu meget positive, især for bagerier.
Den generelle fødevarehandel er allerede på forkant og den nutidige trendbagværk er godt repræsenteret.
Med vores ProteinKruste har du de ideelle forudsætninger, som håndværksbager for at kombinere bagetraditioner med moderne temaer, og i sidste ende, at tiltrække nye kunder.

ProteinKruste, 20 kg. sæk, BÄKO DK varenr.: 214993

Smagsprofil

Dine fordele

Produktfordele

- Kan betegnes som „proteinrig“, „LowCarb“ og „højt fiberindhold“
- Dosering 60 % af samlet melindhold
- Vegetabilske ingredienser af høj kvalitet, proteinkilder soja og ærter
- Nå nye målgrupper

Bagværksfordele

- Sprød, rustik skorpe
- Behagelig typisk brødkarakter
- Stor smagsvariation pga. bred anvendelse
- Fantastisk friskholdning
- Også muligt at betegne som fuldkorn

ProteinKruste

Bagetid
40 min.

INGREDIENSER	VÆGT
Proteinkruste	**6.000 g**
Hvedemel	4.000 g
Salt	200 g
Gær	250 g
Vand, ca.	8.000 g
DEKOR	
Hvedemel	800 g
I alt	19.250 g

FREMGANGSMÅDE

Efter liggetiden afvejes dejen og virkes op i hvedemel.Dejstykkerne lægges med virket ned i runde raskekurve drysset med hvedemel.
Ved 3/4 raskning lægges dejstykkerne med virket ned på afsætningsbånd og bag af med damp.
Efter 5 min. trækkes spjældet og der bages af med åbent spjæld.

FREMSTILLING

Ældetid	6 min. langsomt, 4 min. hurtigt
Dejtemperatur	ca. 27 °C
Liggetid	20 min.
Dejvægt	600 g
Bagetemperatur	230 °C faldende til 200 °C

ProteinKruste Toastbrød

Bagetid
45 min.

INGREDIENSER	VÆGT
Proteinkruste	**6.000 g**
Hvedemel	4.000 g
Smør	500 g
Sukker	300 g
Salt	220 g
Gær	300 g
Vand, ca.	7.800 g
DEKOR	
Rugmel	800 g
I alt	19.920 g

FREMGANGSMÅDE

Efter liggetiden afvejes dejen, virkes op og trækkes lidt aflang. Fugt overfladen og vend i rugmel. Læg dejstykkerne med virket ned i toastforme. Ved 3/4 raskning snittes 3× på skrå.
Ved fuld raskning bages af med damp.
Efter 2 min. trækkes spjældet og der bages af med åbent spjæld.

FREMSTILLING

Ældetid	6 min. langsomt, 4 min. hurtigt
Dejtemperatur	ca. 27 °C
Liggetid	20 min.
Dejvægt	700 g
Bagetemperatur	230 °C faldende til 200 °C

We share your passion

Ulmer Spatz

ProteinKruste med Grundsur

Bagetid 45 min.

INGREDIENSER	VÆGT
Proteinkruste	**6.000 g**
Hvedemel	2.000 g
Rugmel	1.000 g
Surdej (din egen)*	1.600 g
Salt	200 g
Gær	250 g
Vand, ca.	8.000 g
DEKOR	
Rugmel	800 g
I alt	19.850 g

FREMGANGSMÅDE

Efter liggetiden vejes dejen af og virkes op aflang i rugmel. Læg dejstykkerne med virket op i bageforme (16×10×8 cm).
Ved fuld raskning bages af med damp. Efter 5 min. trækkes spjældet og der bages af med åbent spjæld.

*Surdej kan erstattes af 50 g. Quellmild „neu" men vær obs på vandregulering.

FREMSTILLING

Ældetid	6 min. langsomt, 4 min. hurtigt
Dejtemperatur	ca. 27 °C
Liggetid	20 min.
Dejvægt	600 g
Bagetemperatur	230 °C faldende til 200 °C

ProteinKruste med solsikkekerner

Bagetid 40 min.

INGREDIENSER	VÆGT
Forberedelse (liggetid min. 1 time.)	
Solsikkekerner, ristet	2.000 g
Vand	1.000 g
Proteinkruste	**6.000 g**
Hvedemel	4.000 g
Salt	200 g
Gær	250 g
Vand, ca.	8.000 g
DEKOR	
Hartweizengrieß	800 g
I alt	22.250 g

FREMGANGSMÅDE

Efter liggetiden vejes dejen af og virkes op. Fugt overfladen og vend i hvedesemulje. Læg 2 dejstykker med virket op i meldrysede raskekurve. Ved 3/4 raskning vendes dejstykkerne ud på afsætningsbånd og og snit 2× diagonalt.
Ved fuld raskning bages af med damp. Efter 2 min. trækkes spjældet og der bages af med åbent spjæld.

FREMSTILLING

Ældetid	6 min. langsomt, 4 min. hurtigt
Dejtemperatur	ca. 27 °C
Liggetid	20 min.
Dejvægt	300 g
Bagetemperatur	230 °C faldende til 200 °C

CSM Nordic A/S
Marsvej 26 | 6000 Kolding
Tlf: 6341 8300 | Web: csmnordic.com
info.nordic@csmbakerysolutions.com

Forhandles af:

BAKO DANMARK

CSM Bakery Solutions

connecting the world of baking®