



De Danske Gærfabrikker
Siden 1881

PANATURA® FORTE & FORTE PLUS

Se de 3 nye opskrifter

Du kan bruge

PANATURA® FORTE
og FORTE PLUS
i dine egne recepter
– den ideelle måde
at give dem et
autentisk udtryk på.



BAKO
DANMARK

A proud part of 

Indtil nu har det, at producere hurtigt fremstillet brød betydet, at acceptere en lavere kvalitet med hensyn til smag, skorpe og krumme-struktur. For at overvinde disse problemer har vi udviklet PANATURA®, et unikt koncentreret surdejkoncept, der er egnet til håndværks- og industrielle dej- og bagerisystemer.

- **Kort fermenteringstid, 1-4 timer sikrer stadig kompleks aroma**
- **Lavt doseringsniveau 1-3% på melet**
- **Højere vandtilsætning sikrer friskholdelse og silkeblød krumme**
- **Erstatter de fleste frost produkter, og er således uden E numre**

Hvede, Vand, Bygmaltmel, gær, melbehandlingsmiddel (Ascorbinsyre), enzymer



DOSERING

Direkte deje: 2% på melet, 1-4 timers fermentering

Poolish: 25% på melet (Eks. 1000g mel, 1000g vand og 250g Panatura) fermenteres i 12 timer og doseres 10-20% på melet i dejen.

Poolish: 20% på melet, fermenteres i 3 timer, holdbar 7 dage på køl.

PANATURA® giver dig mulighed for at fremstille brød i højeste kvalitet med betydelige økonomiske besparelser og 100% clean label PANATURA® er baseret på en patenteret gæringsproces, der bruger specielle typer bagegær i en kombination med naturligt forekommende mælkesyrebakterier.

Disse mikroorganismer i PANATURA® bruger stivelse og mineraler, der findes i melet, til at fermentere og øge brødets volumen. Derudover producerer de også milde syrer, og karakterfuld smag. Bagværk fremstillet med PANATURA® har rigere smag, bedre sprødhed, blødere krummer og øget holdbarhed, mens der kun bruger naturlige ingredienser.







BAGUETTE

Metode:	Direkte
Dejmængde:	2.815 g
Udbytte:	8-12 Stk.
Dejvægt:	250-350 g
Ælter:	Spiralælter
Æltetid 1:	8-12 Minutter
Æltetid 2:	4 Minutter
VIGTIGT: Ælt dejen godt!	
Dejtemperatur:	24-26° C
Hviletid:	30-40 Min

INGREDIENSER	Vægt (g)	Proces
Hvedemel eksempelvis Elephant	1.650	
Vand	1.000	
Lys brødmalt flydende	20	
Bagegær	70	
PANATURA® FORTE	50	
Salt	35	

Æltning

Spiralælter: Afhængig af type, men typisk 8+4 minutter

Lad dejen hvile i 30-40 minutter, derefter slås de op som typiske baguettes,

Bagning: Ca. 230°C, afhængig af ovntypen og den ønskede afbagning.

Bage temperatur: Ca. 200°C

Du kan bruge

PANATURA® FORTE
i dine egne recepter
– den ideelle måde
at give dem et
autentisk udtryk på.



A proud part of **LALLEMAND**

De Danske Gaerfabrikker | Bredstrupvej 33 | 8500 Grenaa | Danmark | CVR nr 30921860 | Tlf + 45 8758 2400 | Email infogrenaa@lallemand.com

DISCLAIMER

Informationerne er baseret på pålidelige kilder. Fordi Lallemand Inc. ikke kan forudse eller kontrollere de mange forskellige betingelser, hvormed disse oplysninger eller Lallemand Inc. produkter kan anvendes, betyder det ikke en garanti for anvendeligheden eller rigtigheden af disse oplysninger eller egnethed af et Lallemand Inc. produkt i en given situation, uanset om det anvendes alene eller i kombination med andre produkter. Brugere af Lallemand Inc. produkter skal lave deres egne tests for at bestemme egnetheden af hvert sådant produkt til deres særlige formål. Alle data på disse sider falder inden for det normale område af produktets egenskaber, men bør ikke bruges til at etablere specifikationsgrænseværdierne eller anvendes alene som grundlag for formulering.



FOCCACIA

Metode:	Køl
Dejmængde:	18.150 g
Udbytte:	36 stk.
Dejvægt:	500 g
Form størrelse:	Ø 24-26 cm
Ælter:	Spiralælter
Æltetid 1:	10 Minutter
Æltetid 2:	6-8 Minutter
Dejtemperatur:	25° C
Liggetid:	10 Minutter

INGREDIENSER	Vægt (g)	Proces
Hvedemel eksempelvis Elephant	9.000	
Durum hvedemel	1.000	
Vand	7.000	
Olivenuolie	400	
Bage gær	200	
PANATURA® FORTE	150	
Sukker	200	Blandes sammen
Salt	200	Tilsæt mod slutningen af æltningen, og ælt dejen elastisk

Forarbejde

Når dejen har ligget, afvejes dejstykkerne, og virkes op. Rul dejstykkerne ud og læg dem i smurte bakker, og lad dem raske i ca. 30 minutter. Anbringes herefter på køl evt. til dagen efter.

Forberedelse til bagning

Dejen tages ud fra køl og står 20-30 minutter i bageriet. Tryk herefter olivenolieblandingen (200 g olivenolie / 30 g salt evt. hvidløg) ned i dejen og drys med rosmarin og salt og bag straks.

Bage temperatur: 230° C, (herdown) dampes 10 sekunder

Bagetid: ca. 25 minutter

Du kan bruge

PANATURA® FORTE
i dine egne recepter
– den ideelle måde
at give dem et
autentisk udtryk på.



A proud part of **LALLEMAND**

De Danske Gaerfabrikker | Bredstrupvej 33 | 8500 Grenaa | Danmark | CVR nr 30921860 | Tlf + 45 8758 2400 | Email infogrenaa@lallemand.com

DISCLAIMER

Informationerne er baseret på pålidelige kilder. Fordi Lallemand Inc. ikke kan forudse eller kontrollere de mange forskellige betingelser, hvormed disse oplysninger eller Lallemand Inc. produkter kan anvendes, betyder det ikke en garanti for anvendeligheden eller rigtigheden af disse oplysninger eller egnetheden af et Lallemand Inc. produkt i en given situation, uanset om det anvendes alene eller i kombination med andre produkter. Brugere af Lallemand Inc. produkter skal lave deres egne tests for at bestemme egnetheden af hvert sådant produkt til deres særlige formål. Alle data på disse sider falder inden for det normale område af produktets egenskaber, men bør ikke bruges til at etablere specifikationsgrænseværdierne eller anvendes alene som grundlag for formulering.



SMØR CROISSANTER

Metode:	Køl
Dejmængde:	5.100 g
Udbytte:	Ca. 70 Stk.
Dejvægt:	70 g
Ælter:	Spiralælter
Æltetid 1:	6-8 Minutter
Æltetid 2:	1-2 Minutter
Dejtemperatur:	18° C
Rulle tykkelse:	3,0 mm

INGREDIENSER	Vægt (g)	Proces
Hvedemel koldt	2.300	
Koldt vand	1.250	
Gær	100	
Sødmælkspulver	100	
PANATURA® FORTE	50	
Sukker	150	
Salt	50	
Blødt smør	100	
Smør til indrulning	1 kg til 4,1 kg dej	

Følg din egen croissant fremgangsmåde, eller prøv vores forslag nedenfor.

Dag 1
Rul straks dejen ud i en rektangulær form 65x40 cm, indpak den godt i plastik og placer den på et bakke. Anbring i køleskabet i 12-16 timer.

Dag 2
Rul dejen 2x4, sørg for at smør og dej har samme konsistens.

Forberedelse til bagning
Lad stykkerne tørraske ved. Max 25° C i 90-120 minutter.

Du kan bruge

PANATURA® FORTE
i dine egne recepter
– den ideelle måde
at give dem et
autentisk udtryk på.



A proud part of **LALLEMAND**

De Danske Gaerfabrikker | Bredstrupvej 33 | 8500 Grenaa | Danmark | CVR nr 30921860 | Tlf + 45 8758 2400 | Email infogrenaa@lallemand.com

DISCLAIMER

Informationerne er baseret på pålidelige kilder. Fordi Lallemand Inc. ikke kan forudse eller kontrollere de mange forskellige betingelser, hvormed disse oplysninger eller Lallemand Inc. produkter kan anvendes, betyder det ikke en garanti for anvendeligheden eller rigtigheden af disse oplysninger eller egnethed af et Lallemand Inc. produkt i en given situation, uanset om det anvendes alene eller i kombination med andre produkter. Brugere af Lallemand Inc. produkter skal lave deres egne tests for at bestemme egnetheden af hvert sådant produkt til deres særlige formål. Alle data på disse sider falder inden for det normale område af produktets egenskaber, men bør ikke bruges til at etablere specifikationsgrænseværdierne eller anvendes alene som grundlag for formulering.



ØKO CHIABRØD MED PANATURA®

GRUNDDEJ		FORDEJ DAG 1	SURDEJ
Mængde i gram	Råvarer	1000 g.	Økologisk Hvedemel
2250 g.	Poolish fra dag 1	1000 g.	Vand
1750 g.	Økologisk Tipo 00	250 g.	PANATURA® FORTE PLUS
750 g.	Økologisk Ølandshvedemel	2250 g.	I alt
1600 g.	Vand		
240 g.	Økologiske Chiafrø – ristet		
88 g.	Salt		
3 g.	Gær		
6681 g.	I alt		

FAKTA	
Hviletid:	16 - 18 timer.
Sted:	Ved ca. 25 °C

Fremgangsmåde:

Dejtemperatur:
Køretid langsomt:
Køretid hurtigt:

Liggetid:
Sted:
Dejvægt:
Opblåsning:
Rasketid:
Indsætningstemperatur
Bagetemperatur:
Damptilførsel i sek.
Bagetid:

Data:

25 - 27 °C
6 min.
4 min.

2 x 60 min.
Plastbeholder
9 x 740 g.
Runde
16 - 18 timer
280 °C
240 °C
10 sek.
Ca. 40 min.

Særlige bemærkninger:

Salt tilsættes de sidste 3 min.
Chiafrø tilsættes det sidste min.

I bageriet

Kommes i runde hævekurve forret med klæde.
På køl ved 5 °C i gærstop.
I herdown – snittes før indsætning efter eget ønske.

Sjæld åbnes de sidste 5 min. af bagetiden.



A proud part of 

De Danske Gaerfabrikker | Bredstrupvej 33 | 8500 Grenaa | Danmark | CVR nr 30921860 | Tlf + 45 8758 2400 | Email infogrenaa@lallemand.com

DISCLAIMER

Informationerne er baseret på pålidelige kilder. Fordi Lallemand Inc. ikke kan forudse eller kontrollere de mange forskellige betingelser, hvormed disse oplysninger eller Lallemand Inc. produkter kan anvendes, betyder det ikke en garanti for anvendeligheden eller rigtigheden af disse oplysninger eller egnethed af et Lallemand Inc. produkt i en given situation, uanset om det anvendes alene eller i kombination med andre produkter. Brugere af Lallemand Inc. produkter skal lave deres egne tests for at bestemme egnetheden af hvert sådant produkt til deres særlige formål. Alle data på disse sider falder inden for det normale område af produktets egenskaber, men bør ikke bruges til at etablere specifikationsgrænseværdierne eller anvendes alene som grundlag for formulering.



SMAGEN AF GRÆSKAR MED PANATURA®

GRUNDDEJ	
Mængde i gram	Råvarer
2500 g.	Fransk hvedemel
1000 g.	Integrale fuldkorn
2700 g.	Vand
400 g.	Økologiske græskarkerner – ristet
105 g.	PANATURA® FORTE PLUS
87 g.	Salt
6792 g.	I alt

Fremgangsmåde:

Dejtemperatur:
Køretid langsomt:
Køretid hurtigt:

Liggetid 1:

Liggetid 2:

Dejvægt:

Opslåning:

Rasketid:

Indsætningstemperatur

Bagetemperatur:

Damptilførsel i sek.

Bagetid:

Data:

25 - 27 °C

8 min.

3 min.

-18 °C

+ 5 °C

9 x 750 g.

Runde

16 – 18 timer

280 °C

240 °C

10 sek.

Ca. 40 min.

Særlige bemærkninger:

Salt tilsættes de sidste 3 min

Græskarkerner tilsættes det sidste min.

I plastbeholder på frost

Tages ud fra frost 2 dage før brug

Kommes i runde hævekurve forret med klæde.

På køl ved 5 °C i gærstop.

I herdoxn – snittes før indsætning efter eget ønske.

Sjæld åbnes de sidste 5 min. af bagetiden.



A proud part of 

De Danske Gaerfabrikker | Bredstrupvej 33 | 8500 Grenaa | Danmark | CVR nr 30921860 | Tlf + 45 8758 2400 | Email infogrenaa@lallemand.com

DISCLAIMER

Informationerne er baseret på pålidelige kilder. Fordi Lallemand Inc. ikke kan forudse eller kontrollere de mange forskellige betingelser, hvormed disse oplysninger eller Lallemand Inc. produkter kan anvendes, betyder det ikke en garanti for anvendeligheden eller rigtigheden af disse oplysninger eller egnethed af et Lallemand Inc. produkt i en given situation, uanset om det anvendes alene eller i kombination med andre produkter. Brugere af Lallemand Inc. produkter skal lave deres egne tests for at bestemme egnetheden af hvert sådant produkt til deres særlige formål. Alle data på disse sider falder inden for det normale område af produktets egenskaber, men bør ikke bruges til at etablere specifikationsgrænseværdierne eller anvendes alene som grundlag for formulering.





SPELTSTYKKER MED PANATURA®

GRUNDDEJ	
Mængde i gram	Råvarer
1000 g.	Spelt mel
30 g.	PANATURA® URGETREIDE
30 g.	Gær
15 g	Sukker
25 g.	Salt
15 g.	Vegetabilsk olie
550 g	Vand

Æltetid: 10 minutter langsomt, 1-3 minut hurtigt.

Dejtemperatur: 24-26 °C.

Liggetid: 60 min.

Vej 70 g stykker og virkes op på et olieret bord

Sættes med virket nedad på dejkæde strøet med mel.

Raskes 45-60 ved stuetemperatur (20-24 °C)

Afbages ved ca. 220 °C i 15-18 minutter

Du kan bruge

PANATURA® URGETREIDE
i dine egne recepter
– den ideelle måde
at give dem et
autentisk udtryk på.



RECEPT I VER. 1.01

A proud part of **LALLEMAND**

De Danske Gaerfabrikker | Bredstrupvej 33 | 8500 Grenaa | Danmark | CVR nr 30921860 | Tlf + 45 8758 2400 | Email infogrenaa@lallemand.com

DISCLAIMER

Informationerne er baseret på pålidelige kilder. Fordi Lallemand Inc. ikke kan forudse eller kontrollere de mange forskellige betingelser, hvormed disse oplysninger eller Lallemand Inc. produkter kan anvendes, betyder det ikke en garanti for anvendeligheden eller rigtigheden af disse oplysninger eller egnethed af et Lallemand Inc. produkt i en given situation, uanset om det anvendes alene eller i kombination med andre produkter. Brugere af Lallemand Inc. produkter skal lave deres egne tests for at bestemme egnetheden af hvert sådant produkt til deres særlige formål. Alle data på disse sider falder inden for det normale område af produktets egenskaber, men bør ikke bruges til at etablere specifikationsgrænseværdierne eller anvendes alene som grundlag for formulering.



SURDEJSBRØD MED PANATURA®

GRUNDDEJ	
Mængde i gram	Råvarer
2250 g.	Poolish fra dag 1
2500 g.	Tipo 00
1400 g.	Vand
88 g.	Salt
5 g.	Gær
6243 g.	I alt

FORDEJ DAG 1	SURDEJ
1000 g.	Hvedemel
1000 g.	Vand
250 g.	PANATURA® FORTE
2250 g.	I alt

FAKTA	
Hviletid:	16 – 18 timer.
Sted:	Ved ca. 25°C
250 g.	PANATURA® FORTE
2250 g.	I alt

Fremgangsmåde

Dejtemperatur:
Køretid langsomt step 1:

Køretid langsomt step 2:

Køretid hurtigt:

Liggetid:

Sted:

Dejvægt:

Opslåning:

Rasketid:

Indsætningstemperatur

Bagetemperatur:

Damptilførsel i sek.

Bagetid:

Data

25 - 27 °C

2 min.

6 min.

4 min.

2 x 90 min.

Plastbeholder

9 x 700 g.

Aflange

16 - 18 timer

280 °C

240 °C

10 sek.

Ca. 40 min.

Særlige bemærkninger

Kun Tipo 00 og vand tilsættes her.
Lad herefter dejen hvile i 60 min. tildækket i maskinen
Poolish og gær tilsættes her.
Salt tilsættes de sidste 3 min.

I bageriet

I aflange hævekurve forret med klæde.
På køl ved 5 °C i gærstop.
I herdoavn.

Sjæld åbnes de sidste 5 min. af bagetiden.



RECEP T1VER. 1.01

BÄKO DANMARK varenummer:
520291, Panantura Forte
520292, Panantura Forte Plus



A proud part of 