

FORFØRENDE FORSKELLIGT -
VORES AROMATISKE DEKOR-PASTAER

*Sommersæson - tid
til grillbagværk*



Ulmer Spatz

AROMATISK, SPICY, ALSIDIG

Tøp dit brødsalg!



Sommernydelse er nu på programmet. Uanset om det er en grillfest med familie og venner, en picnic på landet eller en stor havefest - der er nok lejligheder til at feste sammen.

Med vores aromatiske dekorpastaer kan du tilbyde dine kunder de perfekte sommerbrød til enhver lejlighed. Drag fordel af den store popularitet af sprøde, aromatiske sidedishes til grillning og sprøde snacks til dip.

Vores unikke dekor pastaer gør ethvert brød til den perfekte iøjnefaldende og forførende gourmet-snack. Gå opdagelse i vores inspirerende opskrifter til glæde for dine kunder og dit salg!



Aromatisk, lækkert, varieret

Vores tre dekor-pastaer giver dit bagværk med sine nøje udvalgte blandinger af urter og krydderier et sommerlig flair og flotte skorper. Du skal blot pensle dekor-pastaen på dine dejstykker inden bagning for at glæde dine kunder med det store udvalg af aromatisk premium bagværk.

- Mediterranean Paste: aromatisk krydret med urter og hvidløg
- Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste: fyrg-intensiv med tigerstriber
- Country Paste: lækkert rustikt med udpræget skorpearoma.



Grilltid er omsætningstid!

Gør dine kunder opmærksom på dine sommersnacks. Vi har udarbejdet et billede som er gjort klar til facebook og instagram - lige til at kopiere ind på din profil. Kontakt din CSM konsulent allerede i dag og få tilsendt billedet via mail.



Naturens skatte

ÆLT HELT ENKELT MED I DEJEN

Forvandl dine brød til middelhavs-højdepunkter med produkter af høj kvalitet: **BÄKO**-peberfrugter og chili i olie, **BÄKO**-tørrede tomater eller **BÄKO**-oliven i skiver fra "Naturens skatte"-serien.



BÄKO DANMARK – fra bager til bager

Sommer brødsnacks!

De forskellige sommersnacks i denne folder er lige så varieret, som sommeren er her i Danmark - her er noget for enhver smag, uanset om man er mest til det krydrede, søde eller neutrale.

Fingerfood til alle - efter devisen: „hvad der smager godt er tilladt.“ Med disse herlige snackspecialiteter kan du efterkomme enhver smag.

TIP

Alle brød i opskrifterne kan dekoreres med **COUNTRY PASTE, BLACK PEPPER & SEA SALT TIGER PASTE** eller **MEDITERRANEAN PASTE** - du bestemmer



MAJS CHILISTÆNGER



Bagetid
75 min.

INGREDIENSER

Speltmel	6.500 g
Mais Mix	3.500 g
BÄKO peberfrugt&chili i olie	700 g
Meister Schmelz	500 g
Salt	220 g
Gær	200 g
Vand	ca. 4.300 g

DEKOR

Mediterranean Paste	1.000 g
I alt	16.920 g

FREMGANGSMÅDE

Direkte efter æltning vejes dejen af i stykker á 2.000 g og træk dem lidt lange. Efter mellemraskning rulles dejstykkerne ned på 5 mm og ca. 20 cm brede. Skær derefter i strimler, der er ca. 2 cm brede og pensl med **Mediterranean Paste**. Læg stimlerne på plader med bagepapir.

Efter god raskning bages af med lidt damp. Bages af med åbent spjæld.

FREMSTILLING

Æltetid	4 min. langsomt, 4 min. hurtigt
Dejtemperatur	ca. 24 °C
Liggetid	ingen
Dejvægt	2.000 g
Mellemraskning	ca. 10 min.
Ovntemperatur	140 °C



PEBERFRUGT & CHILI

- BÄKO peberfrugt&chili i olie (fås hos BÄKO, 5 × 1 kg pr. krt., varenr. 561709)
- hakkede og forsigtigt lagt i solsikkeolie
- giver en behagelig, mildt krydret note
- ideel til raffinering af bagværk fra Middelhavet

SOLTØRREDE TOMATER

- BÄKO soltørrede tomater i olie (fås hos BÄKO, 10 × 1 kg pr. krt., varenr. 561344)
- hakkede og forsigtigt lagt i solsikkeolie
- kan kombineres med andre ingredienser
- ideel til raffinering af bagværk fra Middelhavet



TOMAT RUGFLÛTES



Bagetid
30 min.

INGREDIENSER

Rugmel	4.000 g
Hvedemel	4.000 g
Rustikal Roggen	2.000 g
BÄKO soltørrede tomater i olie	1.000 g
Salt	30 g
Gær	200 g
Vand	ca. 8.000 g

DEKOR

Rugmel	500 g
Ramsløg, tørret	25 g
I alt	19.755 g

FREMGANGSMÅDE

Efter æltning lægges dejen i en plastkasse smurt med olie og stil på køl over natten. Den næste dag stilles plastkassen ved stuetemperatur i 2 timer. Form dejen til en rektangel og drys overfladen med dekor. Skær dejen i stykker á 250 g og forarbejd til twistede brød. Læg dejstykkerne på afsætningsbånd belagt med bagepapir. Efter god raskning bages af med damp. Bages af med åbent spjæld.

FREMSTILLING

Æltetid	6 min. langsomt, 4 min. hurtigt
Dejtemperatur	ca. 24 °C
Liggetid	over nat på køl
Dejvægt	250 g
Ovntemperatur	240 °C faldende til 210 °C





OLIVEN KARRY BAGUETTER



Bagetid
30 min.

INGREDIENSER

Røres sammen:

Karrypulver

VÆGT

100 g

Vand

200 g

Ælt karryblandingen sammen

med dejen:

Hvedemel

8.000 g

Pane Luciane

2.000 g

Gær

300 g

Vand

ca. 6.400 g

Tilsættes i slutningen af

æltetiden:

BÄKO Oliven, grøn, i skiver

800 g

BÄKO Oliven, sort, i skiver

800 g

DEKOR

Black Pepper & Sea Salt Tiger

500 g

Paste

I alt

19.100 g

FREMGANGSMÅDE

Vej dejen af efter liggetiden og virk løst op. Efter mellemraskning formes dejstykkerne til baguetter. Læg dejstykkerne på afsætningsbånd belagt med bagepapir og pensl med **Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste**.

Efter god raskning bages af med damp.

Bages af med åbent spjæld.

FREMSTILLING

Æltetid

4 min. langsomt, 6 min. hurtigt

Dejtemperatur

ca. 25 °C

Liggetid

20 min.

Dejvægt

350 g

Mellemraskning

ca. 20 min.

Ovntemperatur

230 °C

OLIVEN I SKIVER

- BÄKO Oliven i skiver, grøn i olivenolie. (fås hos BÄKO, 5 × 1 kg pr. krt., varenr. 350585)
- BÄKO Oliven i skiver, sort i olivenolie. (fås hos BÄKO, 5 × 1 kg pr. krt., varenr. 351606)
- særligt aromatisk i smagen
- uden tilsætning af farvestoffer

LAUGENBREZEL



Bagetid
14 min.

INGREDIENSER

Hvedemel	10.000 g
Ulmer Brezelmalz	400 g
Meister Schmelz	400 g
Salt	200 g
Gær	300 g
Vand	ca. 4.800 g

VÆGT

FREM GANGSMÅDE

Afpresses, lad dejen hvile kort og rul ud til lange stænger. Form til brezels og sæt til raskning.

Ved 1/2 raskning stives af. Belaug dejstykkerne og læg dem på afsætningsbånd belagt med bagepapir. Pensl med **Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste**.

DEKOR

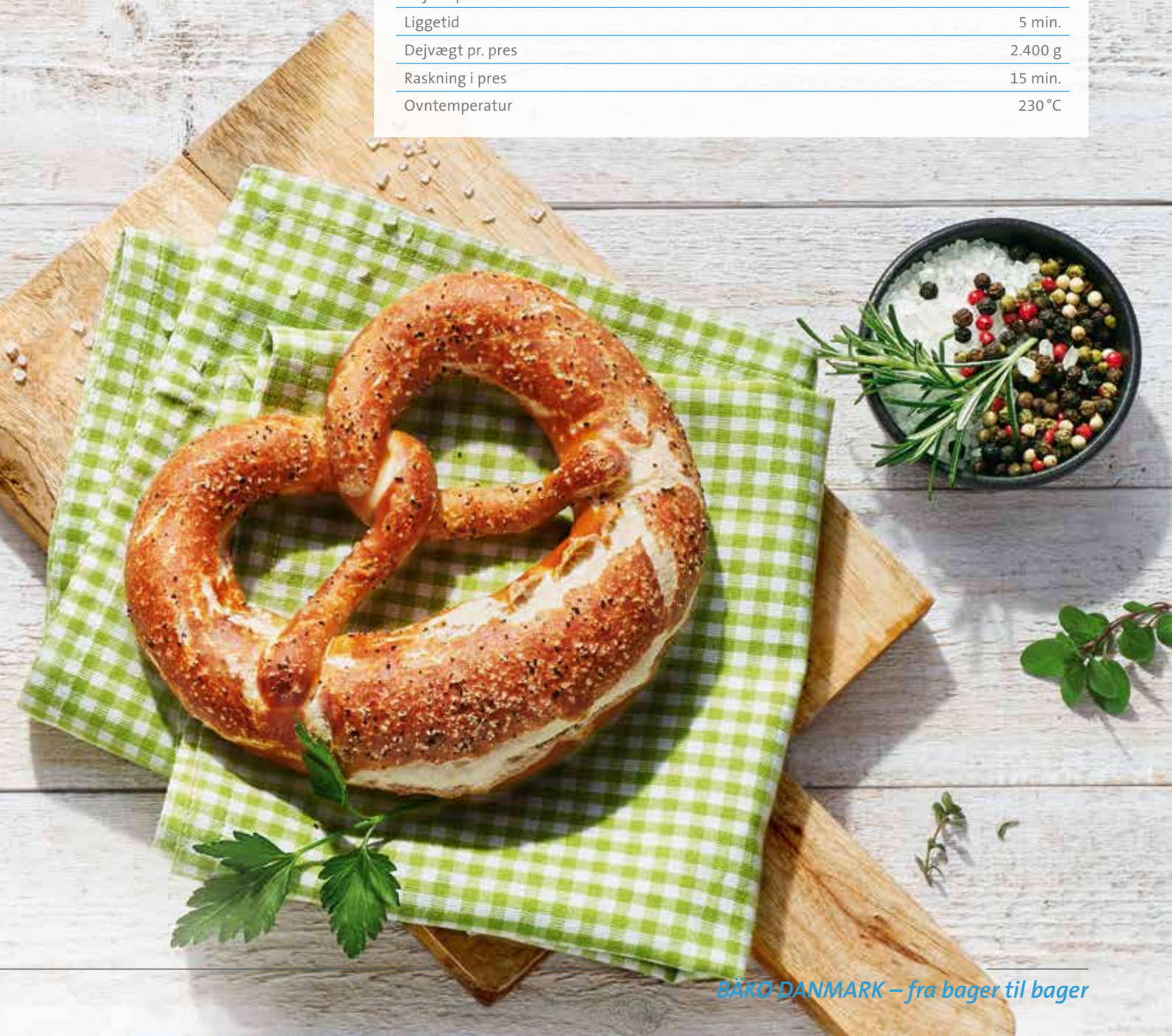
Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste	1.000 g
-------------------------------------	---------

Bemærk: Kommercielt tilgængelig Brezel-laugen er koncentreret. Vær opmærksom på producentens anvisninger.

I alt	17.100 g
-------	----------

FREMSTILLING

Æltetid	Som normalt til brezels
Dejtemperatur	ca. 24 °C
Liggetid	5 min.
Dejvægt pr. pres	2.400 g
Raskning i pres	15 min.
Ovntemperatur	230 °C





CIABATTASTYKKER MED PEBERFRUGT OG CHILI



Bagetid
24 min.

INGREDIENSER

Hvedemel	8.000 g
Rustikal Roggen	2.000 g
BÄKO peberfrugt&chili i olie	1.000 g
Gær	300 g
Vand	ca. 6.500 g

VÆGT

FREMGANGSMÅDE

Efter raskning i pres brækkes stykkerne af på afpresseren. Pensl overfladen med **Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste** og læg dejstykkerne på plader belagt med bagepapir.

DEKOR

Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste	1.000 g
--	---------

Efter normal raskning bages af med lidt damp. Bag af med åbent spjæld.

I alt	18.800 g
-------	----------

FREMSTILLING

Æltetid	Som alm. til stykker
Dejtemperatur	ca. 25 °C
Liggetid	10 min.
Dejvægt	2.700 g
Raskning i pres	ca. 10 min.
Ovntemperatur	240 °C faldende til 210 °C

PEBERFRUGT & CHILI

- BÄKO peberfrugt&chili i olie (fås hos BÄKO, 5 × 1 kg pr. krt., varenr. 561709)
- hakkede og forsigtigt lagt i solsikkeolie
- giver en behagelig, mildt krydret note
- ideel til raffinering af bagværk fra Middelhavet

OLIVEN I SKIVER

- BÄKO Oliven i skiver, sort i olivenolie. (fås hos BÄKO, 5 × 1 kg pr. krt., varenr. 351606)
- særligt aromatisk i smagen
- uden tilsætning af farvestoffer

FOUGASSE



Bagetid
15 min.

INGREDIENSER

Hvedemel	7.500 g
Pane Luciane	2.500 g
Olivenolie	300 g
Gær	300 g
Vand	ca. 6.700 g

Tilsættes i slutningen af æltetiden:

BÄKO Oliven, sort, i skiver	1.000 g
-----------------------------	---------

DEKOR

Country Paste	800 g
---------------	-------

I alt	19.100 g
-------	----------

VÆGT

FREM GANGSMÅDE

Efter liggetiden deles dejen i rektangulære stykker á 500 g. Snit disse 6-7 gange med en metalskraber og træk dem lidt ud, så der dannes et lidt stigeformet stykke dej. Læg dejstykkerne på afsætningsbånd belagt med bagepapir og pensl med **Country Paste**.

Efter god raskning bages af med lidt damp. Bages af med åbent spjæld.

FREMSTILLING

Æltetid	10 min. langsomt, 6 min. hurtigt
Dejtemperatur	ca. 25 °C
Liggetid	90 min.
Dejvægt	500 g
Ovn temperatur	240 °C





PITA BURGER | FLADBRØD



Bagetid
10 min.

INGREDIENSER

Hvedemel	8.000 g
Pane Luciane	2.000 g
Olivেনলি	200 g
Gær	200 g
Vand	ca. 6.800 g

Tilsættes i slutningen af æltetiden:
BÄKO peberfrugt&chili i olie

1.000 g

DEKOR

Country Paste	1.000 g
Majsgryn, fin	500 g

I alt 19.700 g

FREMGANGSMÅDE

Efter liggetiden afvejes dejen og virkes løst op. Efter mellemraskning formes dejstykkerne til fladbrød. Læg dejstykkerne på afsætningsbånd belagt med bagepapir og pensl med **Country Paste**. Drys med majsgryn.

Efter god raskning bages af med lidt damp.

FREMSTILLING

Æltetid	4 min. langsomt, 6 min. hurtigt
Dejtemperatur	ca. 25 °C
Liggetid	60 min.
Dejvægt	150 g
Mellemraskning	ca. 30 min.
Ovntemperatur	260 °C

PEBERFRUGT & CHILI

- BÄKO peberfrugt&chili i olie (fås hos BÄKO, 5 x 1 kg pr. krt., varenr. 561709)
- hakkede og forsigtigt lagt i solsikkeolie
- giver en behagelig, mildt krydret note
- ideel til raffinering af bagværk fra Middelhavet

SOLTØRREDE TOMATER

- BÄKO soltørrede tomater i olie (fås hos BÄKO, 10 × 1 kg pr. krt., varenr. 561344)
- hakkede og forsigtigt lagt i solsikkeolie
- kan kombineres med andre ingredienser
- ideel til raffinering af bagværk fra Middelhavet

MAJS TOMAT CRACKERS



Bagetid
55 min.

INGREDIENSER

Hvedemel	7.500 g
Mais Mix	2.500 g
BÄKO soltørrede tomater i olie	1.000 g
Meister Schmelz	500 g
Mediterranean Paste	30 g
Salt	200 g
Gær	200 g
Vand	ca. 4.800 g

VÆGT

FREM GANGSMÅDE

Afvej dejen uden liggetid og træk dejen så den bliver til aflang. Efter en kort liggetid på 10 min. rulles dejen ned på 1,7 mm i samme størrelse som en plade til stikovn. Læg på plader belagt med bagepapir. Prik dejen og smør **Mediterranean Paste** ud på dejen med en skraber. Skær dejen ud i kvadrater på ca. 4,5 cm. Drys med **Mais Mix**.

DEKOR

Mediterranean Paste	1.500 g
Mais Mix	2.000 g
I alt	20.230 g

Fagligt tip: Ved fremstilling af kiks/crackers fortrækkes stikovn fremfor etageovn.

FREMSTILLING

Æltetid	4 min. langsomt, 2 min. hurtigt
Dejtemperatur	ca. 25 °C
Liggetid	ingen
Mellemraskning	10 min.
Ovntemperatur	140 °C



PASSER PERFEKT TIL SOMMER!

Alle dine fordele



- ✓ Ideel til **grillbagværk**
- ✓ Højkvalitets blandinger af **aromatiske urter og fine krydderier**
- ✓ Varieret sortiment med et **påfaldende attraktivt optik**.
- ✓ Nem opgradering til **Premium** - bare pensl på og bag af.
- ✓ Også egnet til gærstop/køl
- ✓ Meget **flexibelt** - kan anvendes til **alle slags brød**

Vi står til din rådighed

Har du spørgsmål til produktet eller til opskrifterne er du altid velkommen til at kontakte os.



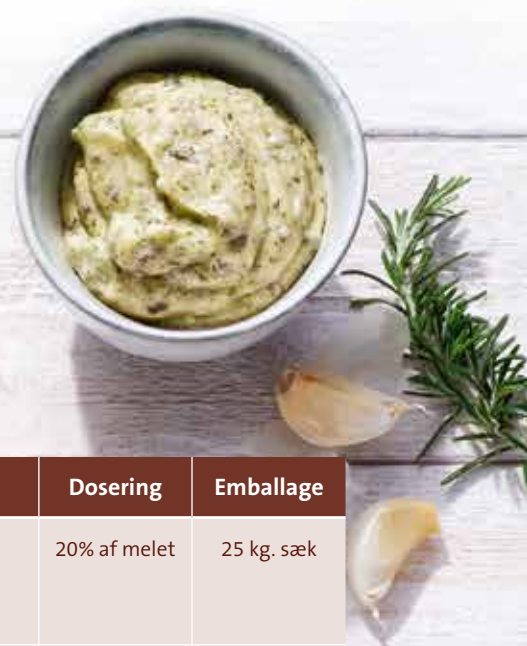
63 41 83 00



info.nordic@bakerandbaker.eu



www.csmingredients.com



BÄKO varenr. / EAN nr.	Produkt	Beskrivelse	Dosering	Emballage
211486 / 4017040.18725.3	Pane Luicane	Til bagværkspecialiteter med olivenolie. Feks.: brød, stykker, baguette, Fast-food og pizza. Velegnet til køl og frost.	20% af melet	25 kg. sæk
210230 / 4017040.30310.3	Rustikal Roggen	Forblanding til surdejs-rugstykker. Til direkte føring eller gærstop.	20% af melet	25 kg. sæk
213365 / 9005676.40123.7 MB	Mais Mix	Brødbase til fremstilling af brød og stykker med majs.	35%	15 kg. sæk
221173* / 5025183.06967.0 MB	Mediterranean Paste	Topping fremstillet med krydderier fra Middelhavsområdet og hvidløg. Giver dit bagværk en unik smag og flot skorpe. Smør på og bag af. Fleksibel i brug.	Efter ønske	4 kg. spand
213706 / 4017040.01686.7 MB	Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste	Topping til optimering af smag og udseende af stykker med havsalt og peber. Sprød skorpe og tigerstribet optik.	Efter ønske	5 kg. spand
221153* / 5025183.07228.1 MB	Country Paste	Topping til optimering af smag og udseende af stykker. Tilsæt selv diverse krydderier. Sprød skorpe og tigerstribet optik.	Efter ønske	5 kg. spand

MB Palmeolien er certificeret efter modellen "Mass Balance"

*Bestilingsvare

CSM Ingredients

Marsvej 26 | 6000 Kolding

Tlf.: 63418300 | info.nordic@bakerandbaker.eu

[f](#) [t](#) [in](#) | www.csmingredients.com

Forhandles af:



BAKO DANMARK

