

SpireVip rugbrød støtter Børnecancerfonden

Vær med til at sælge
rugbrød, der støtter den
gode sag for kræftramte børn
og unge.

Et rugbrød fuld af smag og
lækre ingredienser, der
passer perfekt til hele
familien.



MICHAEL V. KNUDSEN

SpireVip
- fuld af spirede kerner

**DANMARK
RUNDT
2021**
TEAM BODENHOFF FOR
børne | cancer | fonden

Kampagnen støttes af Danmark Rundt Team Boden hoff & Michael V. Knudsen



*"Som sportsmand og far
vægger jeg sund og nærende
mad højt og rugbrød er en vigtig del
af måltiderne for hele vores familie.
SpireVip rugbrødet passer perfekt til
både store og små og støtter et
fantastisk formål."*

*Udtaler Michael V. Knudsen,
tidligere håndboldspiller.*

Materiale:

- Plakat 50 x 70 cm
- Flyers
- A4 skilt
- Tegninger til børnene
- Opslag til Sociale medier
- Trykte annoncer
- Demo ved behov



Bäko varenummer

215100

Holdbarhed

9 måneder

Mængde

10 kg

SpireVip rugbrød

Prøv vores nye rugbrød og støt
Børnecancerfonden med 1 kr.



MICHAEL V. KNUDSEN

ORIGINAL GRIP - OUTSTANDING PERFORMANCE // 77-2

SpireVip
- fuld af spirede kerner

**DANMARK
RUNDT
2021**
TEAM BODENHOFF FOR
børne|cancer|fonden

Besøg os på www.drtb.dk

SpireVip Rugbrød

Ingredienser:	
Iblødsætning:	
Solsikkekerner	750 g
Rugbrødsrasp	1.600 g
Salt	90 g
Vand	1.600 g
Dej:	
Easy Puravita SpireVip	1.750 g
Fuldkornsrugmel	1.250 g
Hvedemel	1.000 g
Hørfrø	250 g
Rugbrødsmalt Extra (valgfrit)	50 g
Gær	75 g
Vand	2.500 g

Ingredienser: Topping	
Havreflager	10 g
Hørfrø	5 g
Chiafrø	3 g

Fremgangsmåde:	
Æltetid	15 min. langsomt
Dejtemperatur	27 - 29°C
Liggetid	30 min.
Afvejning	1.000 g (til rugbrødsforme)
Opslåning	Afvejes direkte ned i smurte rugbrødsforme, trykkes med en rugbrødspresser/skrabelærred. Drys med topping.
Rasketid	+/- 55 min. 34°C og 80% RH
Ovntemperatur	230°C med damp, sænkes til 180°C
Bagetid	+/- 55 min. (kernetemperatur 95°C)

Tips & Tricks: Brødene kan direkte efter afbagning, filmes, for at øge holdbarheden.



SpireVip rugbrød støtter Børnecancerfonden

Produktet:

SpireVip rugbrødet er fuld af sunde spirede kerner og nærende fuldkornsmel. Brødet har en saftig krumme med lang holdbarhed og er lavet med restbrød for at minimere madspild og skabe en lækker, let krumme.

Kampagnen:

SpireVip rugbrødet er udarbejdet med det formål at støtte op om Børnecancerfonden. Velkommen på SpireVip holdet - her gælder følgende:

Pr. kg Easy Puravita du bruger, støtter du Børnecancerfonden med 5,75 kr.

Pr. færdigbagt brød støtter dine kunder Børnecancerfonden med 1 kr*

**Gælder KUN standardopskriften på SpireVip rugbrødet.*

6 g kostfibre
pr. 100 g.



Specialbrød

Ingredienser:	
Hvedemel	1.700 g
Salt	40 g
Vand	1.300 g
O-tentic Durum	80 g
Easy Puravita SpireVip	300 g

Fremgangsmåde:	
Æltetid	6+4 min. Tilsæt vand lidt efter lidt
Dejtemperatur	25-26°C
Liggetid	30 min.
Afvejning	600 g lægges løst sammen
Opslåning	Slåes op og vendes i mel og flager
Rasketid	45-60 min.
Dekoration før afbagning	Snittes 3 gange
Ovntemperatur	250°C faldende til 230°C med lidt damp
Bagetid	35 min. sidste 10 min. med åbent spjæld



SpireVip rugbrød

Prøv vores nye rugbrød og støt
Børnecancerfonden med 1 kr.



7
MICHAEL V. KNUDSEN
ORIGINAL GRIP - OUTSTANDING PERFORMANCE // 77-2

SpireVip
- fuld af spirede kerner

**DANMARK
RUNDT
2021**
TEAM BODENHOFF FOR
børne|cancer|fonden
Besøg os på www.drtb.dk