

PICNIC & TO GO

Sommerens hit...





CHICKEN CACCIATORE

Ingredienser:

Hvedemel	800 g
Fuldkornshvedemel	200 g
Vand	640 g
Salt	17 g
Rød peber pulver	50 g
Sriracha sauce	80 g
O-tentic Durum	40 g

Fyld:

Kyllingestykker	200 g
Soltørrede tomater	60 g
Mayonnaise	40 g
Paprika	1 g
Salt & peber	Tilpas
Frisk Mozzarella	3 skiver

Fremgangsmåde:

Æltetid	11 min. i 1. gear + 1 min. i 2. gear.
Dejtemperatur	25 °C
Hviletid 1	20 min.
Afvejning	900 g
Hviletid 2	20 min.
Opslåning	Lang brød 8-10 cm, rullet i durum og lav 15 snit.
Rasketid	Over natten ved 5 °C
Ovntemperatur	240 °C faldende til 220 °C
Bagetid	25 min. med 3 liter damp.

Fremgangsmåde:

Del brødet i halve. Blend soltørrede tomater, mayonnaise og paprika til en creme. Tilføj kylling og smag til med salt og peber. Læg fyldet på brødet og top den med mozzarella. Til sidst lægges chicken cacciatore i en toaster eller paninimaskine til osten er smeltet. Serveres varm.

CHOKORNI



CHOKORUG

Ingredienser:

Iblødsætning:	
Rugbrødsrasp	640 g
Solsikkefrø	300 g
Vand	640 g
Salt	36 g
Dej:	
Easy Puravita SpireVip	700 g
Rugmel	500 g
Hvedemel	400 g
Hørfrø	100 g
Gær	30 g
Vand	1000 g
Belcolade Selection Noir Chunks	400 g
Dekoration:	
Havreflager	450 g
Hørfrø	225 g
Chiafrø	135 g

Fremgangsmåde:

Æltetid	15 min. langsomt (undlad chunks)
Dejtemperatur	27-29°C
Hviletid 1	30 min.
Afvejning	100 g på plade med bagepapir
Hviletid 2	Na
Opslåning	Efter 30 min. hviletid, røres chokolade chunks i dejen. Derefter afvejes de og sættes på plade.
Rasketid	+/- 20-30 min. ved rumtemperatur, overdækket med plastik.
Dekoration før afbagning	Na
Ovntemperatur	230°C med damp, sænkes til 180°C
Bagetid	+/- 25 min. (kernetemperatur 95°C)



SPIREVIP HÅNDMADDER

Ingredienser:	
Iblødsætning:	
Solsikkekerner	750 g
Rugbrødsrasp	1600 g
Salt	110 g
Vand	1600 g
Dej:	
Easy Puravita SpireVip	1750 g
Fuldkornsrugmel	1250 g
Hvedemel	1000 g
Hørfrø	250 g
Rugbrødsmalt Ekstra (valgfrit)	50 g
Gær	75 g
Vand	2500 g
Dekoration:	
Havreflager	100 g
Hørfrø	50 g
Chiafrø	30 g

Fyld:

Kun fantasien sætter grænser for, hvad du kan komme på at fyld. Det kan være den klassiske, som f.eks. æg og rejer eller den mere moderne udgave som denne variant med Tofu, grønkål og rødebede.

Fremgangsmåde:

Æltetid	15 min. langsomt.
Dejtemperatur	27-29°C
Hviletid 1	30 min.
Afvejning	1000 g i rugbrødsforme.
Hviletid 2	Na
Opslåning	Afvejes direkte ned i smurte rugbrødsforme, trykkes med en rugbrødspreser/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:

Tip 1: SpireVip er et meget svampet rugbrød, så husk at tjekke om kernetemperatur er 95 grader. Hælder man til at det færdigbagte rugbrød er lige lidt for svampet til ens smag, eller man bruger afvejer, kan man med fordel fjerne lidt af vandet ca. 3-5%.

Tip 2: Direkte efter afbagning, kan brødene filmes, og dermed kan man øge holdbarheden.



HOTDOG TOGO

Ingredienser:	
Plange Napoleon	2000 g
Easy Soft'r	200 g
Sukker	160 g
Gær	90 g
Vegetabilsk olie	60 g
Sapore Fidelio	40 g
Vand	1100 g

Fremgangsmåde:	
Æltetid	6 + 4 min.
Dejtemperatur	24-26°C
Hviletid 1	5-10 min.
Afvejning	1350 g/bræk
Hviletid 2	5-10 min.
Opslåning	Rundvirkes, de sættes 30 (3x10) på hver plade m bagepapir, må gerne bage sammen.
Rasketid	70-80 min 37°C 80% RH.
Dekoration før afbagning	Spray med Sunset Glaze
Ovntemperatur	230°C, ingen damp.
Bagetid	7-9 min.

PICNIC & TO GO



Bäko varenummer:

Belcolade Selection Noir Chunks	213403
Easy Soft'r	214124
Plange Napoleon	101704
O-tentic Durum	213057
Rugbrødsmalt Ekstra	213060
Sapore Fidelio	213056
Easy Puravita SpireVip	215100

TIP!

Undgå madspild.

Brug daggammelt brød, som varmes på en toastmaskine, til at lave de lækreste sandwiches.

GOD SOMMER

