

TIL SOMMER INSPIRATION 2022

OPSKRIFTER

Få OPSKRIFTER på:
Knækbrød
Croutoner x 2
Grissini x 2
Koldskåls crunch x 2
Kammerjunker x 2
Koldskål

BÄKO
DANMARK

Koldskål

- Godt til sommersortimentet
- Server' i Caféen
- Hæld på flasker
- Sælg Koldsskål & topping
sammen

OPSKRIFT:

Æg (540325)	10 stk.
Sukker (310428)	300 g
Vaniljesukker (304846)	90 g
Citronsaft (396543)	70 g
Kan også smages til med jordbær, rabarber, hindbær eller andre af sæsonens frugter.	
Kærnemælk (503187)	10 liter

Sådan gør du:

Pisk æg, sukker og vaniljesukker luftigt. Tilsæt citronsaft og kærnemælk og pisk til den er luftig og tykner lidt.

TIP:

Hæld det på flaske (fra Multiline) og så på køl, så dine kunder kan købe hjemmelavet koldskål. Kan ellers også bruges til fromager o. lign.

Til: 10 liter



Toppings

til koldskål

OPSKRIFT:

Kammerjunker

Ingredienser

Hvedemel (101234)	2.200 g
Smør (504012)	1.000 g
Sukker (310428)	800 g
Bagepulver (390080)	40 g
Mælk (500978)	448 g
Æg (540286)	400 g
Revet citron skal	6 stk
I alt	4.880 g

Sådan gør du:

Rør mel og smør sammen til en grynet masse. Bland sukker, bagepulver og revet citron skal i. Pisk mælk og æg let sammen.

Hæld det i, og ælt dejen sammen, sæt dejen på køl inden. Tril dejen i stænger og skær i små stykker, formes derefter til kugler.

TIP! Kan også laves i stænger som kan fryses, og skæres som småkager i skiver, og bages sådan. Ligner ikke på samme måde kammerjunker men fungerer lige så fint, smager godt og er meget sprøde. Bages på samme måde.

Bage temperatur: 225° C

Bagetid: ca. 7-10 minutter sluk for ovnen skær dem midt over sæt ind på eftervarme i ca. 1 time.

Til: 24 poser med ca. 200 g.



OPSKRIFT:

Koldskåls Crunch Mandler & Hindbær

Ingredienser

Havregryn (100500)	1.500 g
Honning (361027)	450 g
Smør (504766)	750 g
Mandelsplitter (330050)	750 g
Frysetørret hindbær (320331)	100 g
I alt	2875 g

Sådan gør du:

Kom smør i en gryde, kom alle ingredienser (undtaget frysetørret hindbær) i gryden. Varm op til massen er gylden brun. Lad det køle af. Kom først de frysetørrede hindbær i, når det er koldt.

TIP! Kan også laves med græskar-kerner, andre nødder og fx chia eller hørfrø. Den kan laves med sirup i stedet for honning – mulighederne er mange, men facit er, at sådan en crunch smager skønt oven på koldskål.

Til: 12 poser med ca. 290-300 g.

OPSKRIFT:

Koldskåls Crunch med Rugbrød

Ingredienser

Havregryn (100500)	750 g
Rugbrød	1.500 g
(daggammelt SpireVip her)	
Honning (361027)	450 g
Smør (504766)	750 g
Mandler (330173)	400 g
(groft hakkes)	
I alt	3850 g

Sådan gør du:

Kom smør i en gryde, kom alle ingredienser ned i en gryde, varm til massen er gylden brun. Lad det køle af og kom i bøtter eller poser. Vi har valgt at skære rugbrødet i små firkanter, det kan også skæres tyndt ud som rugbrødchips og knækkes ned i blandingen efter den er færdig og kold. Man kan også vælge at smuldre rugbrødet i blandingen inden stegning.

Til: 12-13 poser med ca. 300 g.



Knækbrød

OPSKRIFT:

Ingredienser

Hørfrø (300180)	650 g
Sesam (304739)	500 g
Græskarkerner (300206)	600 g
Havregryn fin (100500)	425 g
Grahamsmel (101113)	675 g
Hvedemel (101234)	1.625 g
Rapsolie (380375)	450 g
Vand	400 g
Bagepulver (390080)	15 g
Salt (310003)	60 g
Dej i alt	5.400 g

Sådan gør du:

Alle ingredienser kommes i æltekar, køres til homogen masse og rulles på rullebord ned på 2. Skæres i ønsket størrelse (her i 4 x 8 cm, så de passer nede i FIX UP Klodsbund-sposen).

TIP! Kan drysses med græskarkerner o.l. inden bagning.

Bage temperatur: 200° C

Bagetid: ca. 10-15 min alt efter størrelse og ovn.

Til: 18 poser med 300 g.

Perfekt til sommer hyladesalg...



Croutoner

2 slags

OPSKRIFT: med Salt & Peber

Ingredienser

Daggammelt brød (her formbrød)	400 g
Rapsolie (380375)	50 g
Salt (310003)	50 g
Peber (391404)	5 g

Sådan gør du:

Kom olie, salt og peber i en skål rør godt sammen. Snit brødet op i ønskede størrelse. Vi har her skåret op i

tern til salater mv. og i stænger til at spise som snacks. Kom croutoner op i skålen og bland det til det har olie fordelt på alle brød stykker.

TIP! Kan smages til med alle slags krydderier.

Bage temperatur: 200° C

Bagetid: 5-10-15 min alt efter størrelse og ovn.

Til: Portion med 1 stort formbrød

OPSKRIFT: Smokey BBQ

Ingredienser

Daggamle brød (stort formbrød)	400 g
Rapsolie (380375)	80 g
TigerPaste Smoky BBQ (221245)	60 g

Sådan gør du:

Kom olie og Smokey BBQ Tiger Paste i en skål rør godt sammen. Snit brødet op i ønske størrelse, kom op

i skålen og bland det til det har olie fordelt på alle brød stykker.

TIP! Kan smages til med alle slags krydderier.

Bage temperatur: 200° C

Bagetid: 5-10 min alt efter størrelse og ovn.

Til: Portion med 1 stort formbrød

Begræns madspild...

Brug bl.a. dit restbrød til croutoner, eller "chips".

Nemt og lækkert til salater og snacks i hele sommersæsonen.



Perfekt til sommer hyldesalg...



Crumble m. blommer og rum

Godt til grillen...

OPSKRIFT:

Blommer

Ingredienser

Blommer (430376)	3.730 g
Rom (305186)	560 g
Sukker (310428)	466 g
I alt	4756 g

Crumble

Ingredienser

Smør (504766)	400 g
Sukker (310428)	400 g
Hvedemel (101234)	400 g
Havregryn fin (100500)	400 g
Mandler (330050)	200 g
I alt	1800 g

Sådan gør du:

Hæld kogt vand over bommerne 1 gang og hæld vandet fra igen, efter

et par minutter. Det er en god idé for at sikre at skindet på blommerne ikke bliver sejt. Hæld kogende vand over 1 gang til og hæld fra med det samme. Når dette er gjort, hæld rom og sukker over dem og lad dem stå et døgn inden brug. Hæld sukker og romlagen fra før brug.

Crumble : kom alle ingredienser i et æltekar, kød til det er homogent. I form: spray fedt i forme, kom 400 g blommer i og derefter 250 g crumble på toppen.

Ved salg til kunder der selv skal varme grill: På eftervarmen i 5-10 min, lige efter grillen er slukket.

Bage temperatur: 200° C

Bagetid: ca. 20-25 min.
(ved salg til at varme på grillen - bages de kun 15-20 min.).

Laves færdig, så kunden varmer den i ovnen, eller forbages og så kan kunden varme den færdig på grillen.

Forslag: sælg den med bagerens egen råcreme til...



Grissini

2 slags

OPSKRIFT:

med salt, peber & timian

Ingredienser

Vand	1.200 g
Gær (520241)	120 g
Olivenolie (380939)	900 g
Hvedemel (101234)	2.100 g
Grahamsmel (101113)	600 g
Salt (310003)	12 g
I alt	4.932 g

Topping

Salt (310003) Drysses på
Peber (391404) Drysses på
Timian (311555) Drysses på

Sådan gør du:

Bland gær og vand sammen først, derefter kom alle ingredienser i æltekar. Lad det ligge i 1 time. Rulles på rullebord ned på 2, pensel med æg, kom salt, peber og timian på. Skær i strimler på 1,5 cm, tynde og 15-20 cm lange. Tvist og læg på bageplade i 30 min, derefter bage dem af. Husk at køle dem helt af, inden du pakker i poser.

Bage temperatur: 225° C

Bagetid: 6-10 min.

Æltetid: 9 min. I først gear, 2-3 min i andet gear.

Liggetid: 1 time liggetid.

Rasketid: I bageriet: 30 min.

Til: Ca. 328 af 15 g stykket.

OPSKRIFT:

med ost & chili

Ingredienser

Vand	1.200 g
Gær (520241)	120 g
Olivenolie (380939)	900 g
Hvedemel (101234)	2.100 g
Grahamsmel (101113)	600 g
Salt (310003)	12 g
I alt	4.932 g

Topping

Ost, revet (501806) 600 g
Drysses på
Chilipulver (397130*)
Drysses på

Sådan gør du:

Bland gær og vand sammen først, derefter kom alle ingredienser i æltekar. Lad det ligge i 1 time. Rulles på rullebord ned på 2, pensel med æg, kom chili og revet ost på. Skær i strimler på 1,5 cm, tynde og 15-20 cm lange. Tvist og læg på bageplade i 30 min, derefter bage dem af. Husk at køle dem helt af, inden du pakker i poser.

Bage temperatur: 225° C

Bagetid: 6-10 min.

Æltetid: 9 min. I først gear, 2-3 min i andet gear.

Liggetid: 1 time liggetid.

Rasketid: I bageriet: 30 min.

Til: Ca. 328 af 15 g stykket.

- Super til sommer hyldesalget!
- Perfekt til hygge på terrassen
- Gode til tapas
- Lækker til pesto/humus





BÄKO
DANMARK

KONTAKT din BÄKO Konsulent

John Clausen
KAM, Fyn & Østjylland
Tlf. 2057 5707
john-c@baekodanmark.dk

Steen Kristensen
Konsulent, Midt- og Nordjylland
Tlf. 3073 4765
steen@baekodanmark.dk

Steffen Nørgaard
Konsulent, Sjælland
Tlf. 4016 4181
Steffen@baekodanmark.dk

KONTAKT BÄKO Kundeservice

Michael Bley
Kundeservice
Tlf. 4422 6816
michael@baeko.dk

Ben Grosche
Kundeservice
Tlf. 4422 6818
ben@baeko.dk

Marlies Jessen
Kundeservice
Tlf. 4422 6815
alexandra@baeko.dk

Alexandra Karg
Kundeservice
Tlf. 4422 6819
alexandra@baeko.dk