

BRYGMESTER BRØD – DEN MALT-
AROMATISKE BAGVÆRKSSSENSATION



*Brødnydelse med en
ekstra portion øl!*



Ulmer Spatz

MALTET – AROMATISK – LÆKKERT

Brød og stykker med øl!

Fremstil nye kundefavoritter – **Brygmester Brød og Stykker**, det maltede-aromatiske bagværk med en ekstra „slurk“ øl!

Øl og brød går hånd i hånd fordi at de helt enkelt har fælles rødder. Øl opstod ved et tilfælde af brød gæret i vand - og blev, ligesom brødet selv - til et traditionelt produkt.

Uanset om du bruger **Das Urige** til fremstilling af brødspecialiteter med urkorn eller sammen med **Olympial Plus** til stykker med en sart splintrene og maltet brun skorpe: I kombination med en evt. lokal brygget pilsner, kan du fremstille unikt bagværk som ikke kun falder i mænds smag!

Lav evt. et samarbejde med et lokalt mikrobryggeri eller spørg en af de søde rådgivere i BÄKO kundeservice til råds.



BRYGMESTER BRØD AFLANG, RUSTIK



Bagetid

INGREDIENSER

Das Urige
Hvedemel
Speltmel
Halvsigte
Gær
Pilsner øl
Vand, ca.



VÆGT

5,000 kg
2,500 kg
1,500 kg
1,000 kg
0,250 kg
6,000 kg
2,400 kg

FREMGANGSMÅDE

Efter liggetiden afvejes dejen og dejstykkerne virkes op i rugmel. Læg dejstykkerne med virket ned i rugmel og rulles uden at stramme op til den ønskede længde.

Læg dejstykkerne med virket ned i brødkurve drysset med rugmel.

Alternativt sættes dejstykkerne med virket ned på melede plader eller klæde.

DEKOR

Halvsigte

1,000 kg

Ved god raskning vendes dejstykkerne med virket op og sættes på afsætningsbånd og bag af med damp.

I alt

19,650 kg

FREMSTILLING

Æltetid

som til specialbrød

Dejtemperatur

ca. 27 °C

Liggetid

20 min.

Dejvægt

0,600 kg

Ovntemperatur

230 °C faldende til 210 °C





BRYGMESTER BRØD RUND, RUSTIK



Bagetid

INGREDIENSER

Das Urige 
Hvedemel
Speltmel
Halvsigte
Gær
Pilsner øl
Vand, ca.

VÆGT

5,000 kg
2,500 kg
1,500 kg
1,000 kg
0,250 kg
6,000 kg
2,400 kg

FREMANGSMÅDE

Efter liggetiden afvejes dejen og dejstykkerne virkes op i rugmel. Læg dejstykkerne med virket ned i runde brødkurve drysset med rugmel.

Ved 3/4 raskning lægges dejstykkerne med virket op på afsætningsbånd og bages af med damp.

Efter 5 min. trækkes spjældet og bag af med åbent spjæld.

DEKOR

Halvsigte

1,000 kg

I alt

19,650 kg

FREMSTILLING

Æltetid

som til specialbrød

Dejtemperatur

ca. 27 °C

Liggetid

20 min.

Dejvægt

0,600 kg

Ovntemperatur

230 °C faldende til 210 °C

RUNDT BRYGMESTER BRØD – MELSKABELON MED KRUS



Bagetid

INGREDIENSER

Das Urige 	5,000 kg
Hvedemel	2,500 kg
Speltmel	1,500 kg
Halvsigte	1,000 kg
Gær	0,250 kg
Pilsner øl	6,000 kg
Vand, ca.	2,400 kg

DEKOR

Halvsigte	0,500 kg
-----------	----------

I alt	19,150 kg
-------	-----------

FREMGANGSMÅDE

Efter liggetiden afvejes dejen og dejstykkerne virkes op. Læg dejstykkerne med virket op i runde brødkurve og sæt til raskning.

Ved fuld raskning sættes brødene med virket ned på afsætningsbånd. Læg melskabelonen på brødstykkerne og sigt med mel. Bag af med damp. Træk spjældet efter ca. 3 min.

FREMSTILLING

Æltetid	som til specialbrød
Dejtemperatur	ca. 27 °C
Liggetid	20 min.
Dejvægt	0,600 kg
Ovntemperatur	230 °C faldende til 200 °C





BRYGMESTER STYKKER



Bagetid

INGREDIENSER

Hvedemel
Das Urige 
 Groft durumhvede
Olympial Plus
 Salt
 Gær
 Pilsner øl
 Vand, ca.

VÆGT

6,000 kg
3,000 kg
 1,000 kg
0,200 kg
 0,090 kg
 0,300 kg
 3,300 kg
 3,300 kg

FREMGANGSMÅDE

Efter liggetiden afvejes dejen til bræk.
 Afbræk og oparbejd med groft durumhvede som der plejes til rutikke stykker. Dejstykkerne lægges på plader evt. drysset med groft durum med virket ned.
 Ved 3/4 raskning vendes dejstykkerne og bages af med damp. Bag kraftigt af.

DEKOR

Groft durumhvede 0,750 kg
 I alt 17,940 kg

FREMSTILLING

Æltetid 4 min. langsomt, ca. 6 min. hurtigt
 Dejtemperatur ca. 25 °C
 Liggetid 10 min.
 Vægt pr. bræk 1,200 kg
 Liggetid i bræk 10 min.
 Ovntemperatur 230 °C faldende til 200 °C

BRYGMESTER ROSETTER



Bagetid

INGREDIENSER

Hvedemel
Das Urige 
Groft durumhvede
Olympial Plus
Salt
Gær
Pilsner øl
Vand, ca.

VÆGT

6,000 kg
3,000 kg
1,000 kg
0,200 kg
0,090 kg
0,300 kg
3,300 kg
3,300 kg

FREMGANGSMÅDE

Efter liggetid i bræk virkes brækket let op på smurte virkeplader. Skal ikke virkes helt til.

Fugt virket og vend i rugdrys. Læg derefter på plader med virket ned.

Ved 3/4 raskning vendes dejstykkerne og bages af med damp. Bag kraftigt af.

DEKOR

Rugdrys

I alt

0,750 kg

17,940 kg

FREMSTILLING

Æltetid	4 min. langsomt, ca. 6 min. hurtigt
Dejtemperatur	ca. 25 °C
Liggetid	10 min.
Vægt pr. bræk	2,400 kg
Liggetid i bræk	10 min.
Ovntemperatur	230 °C faldende til 200 °C



Alle dine fordele



- ✓ Autentisk-rustik nydelse gennem værdifulde, traditionelle ingredienser
- ✓ Høj forarbejdningssikkerhed & rationel i anvendelse
- ✓ Stærke købsimpulser gennem en unik kombination af bagværk & øl
- ✓ Stærk differentiering fra dagligvarehandlen
- ✓ Inspirerende opskriftsvarianter for mere variation



Melskabelon „Ølkrus“. Spørg en af dine CSM konsulenter for mere information.



Ved spørgsmål til produkter eller opskrifter står vores 2 CSM konsulenter til rådighed:

Per Frantsen: per.frantsen@csmingredients.com / M: 26128300

Morten B. S. Petersen: morten.petersen@csmingredients.com / M: 93393260

Produkt	Beskrivelse	BÅKO varenr.	Dosering	Emballage
Das Urige 	Deklarationsvenlig brødbase til fremstilling af brød og stykker med urkornsorterne Enkorn, Emmer, Spelt og Vildrug. Uden hele korn og frø. Fremstillet med højkvalitets maltekstrakt, havsalt og en aromatisk surdej.	212587	50 %	25 kg sæk
Olympial Plus 	Vegansk bagehjælpemiddel til stykker med en malt-aromatisk smag, sart splintret, brun og maltet skorpe. Velegnet til både direkte føring og gærstop.	212000	3–4 % af samlet melmængde	25 kg sæk



„Vegansk“ er baseret på nøje udvalgte ingredienser og tager højde for bedste produktionspraksis for at minimere risikoen for krydskontamination

CSM Ingredients

Marsvej 26 | 6000 Kolding

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

   | www.csmingredients.com

