

Specialbrød

Med innovative løsninger



Vores bedste opskrifter

På specialbrød

Vi har samlet nogle af vores bedste specialbrødsopskrifter i denne brochure. Heri finder du opskrifter, som er baseret på koncenter og forblandinger, men der er også masser af inspiration til, hvordan du kan give brødet dit eget præg, samtidig med at du stadig opnår en høj kvalitet og et ensartet slutprodukt.

Vores produkter og løsninger er udviklet til at frigøre din kreativitet, vinde tid og sidst men ikke mindst at glæde forbrugerne.

Vi håber med denne brochure at tilføre lidt faglig inspiration til dit håndværk.

God fornøjelse!







Kernebrød

Ingredienser	
Easy Kernestykker (Iblødsætning)	650 g
Vand (Iblødsætning)	500 g
Hvedemel	1275 g
\$500	30 g
Gær	60 g
Vand	700 g
Salt	35 g

Metode	
Æltetid	6 + 4 min.
Dej temperatur	26 °C.
Hviletid 1	15 min.
Vægt	650 g
Hviletid 2	15 min.
Opslåning	Brødene slås lange op og lægges i raskekurve, som er drysset med rugsigtemel.
Rasketid	30 min. ved 35 °C, 80 % RH.
Dekoration før bagning	Flere snit i en bue.
Ovntemperatur	250 °C, ned til 200 °C.
Bagetid	30 min. med damp. Spjæld åbent de sidste 5 min.

Kernebar

Ingredienser	
Easy Kernestykker (Iblødsætning)	1200 g
Vand (Iblødsætning)	900 g
Hvedemel	1000 g
Rugmel	1000 g
Sapore Salome	180 g
Soft'r Cotton	60 g
Salt	40 g
Gær	120 g
Rosiner	250 g
Vand	1400 g

Metode	
Æltetid	6 + 4 min.
Dej temperatur	28 °C.
Hviletid 1	15 min.
Opslåning	Kantbakke (45 x 60 cm) fyldes med sesam. Dejen fyldes i sprøjtepose og sprøjtes på langs bakken - ca. 48 cm. Rulles i sesam og skæres i 4 stykker med inddeler (ca. 100 g pr. stk.). Sættes på netplader.
Rasketid	30 min. ved 35 °C, 80 % RH.
Ovntemperatur	240 °C.
Bagetid	14 min. med lidt damp.



Rundstykker

Ingredienser	
Hvedemel	1850 g
Durum	220 g
Rugsigtemel	110 g
Easy Flute	110 g
Gær	110 g
Vand	1250 g

Metode	
Æltetid	6 + 4 min.
Dej temperatur	26 °C.
Hviletid 1	15 min.
Vægt	1800 g pr. bræk.
Hviletid 2	15 min.
Rasketid	60 min. ved 35 °C, 80 % RH.
Ovntemperatur	250 °C, ned til 220 °C.
Bagetid	18 min. med damp. Spjæld åbent de sidste 3 min.



Easy Puravita Kernestykker

Forblanding med bl.a. sesamfrø, havre- og solsikkekerner. Dosering 50%.

Pakning: 12,5 kg



Easy Flute

Koncentrat til morgenbrød, flutes o.lign. Dosering 5%

Pakning: 12,5 kg

Tip!

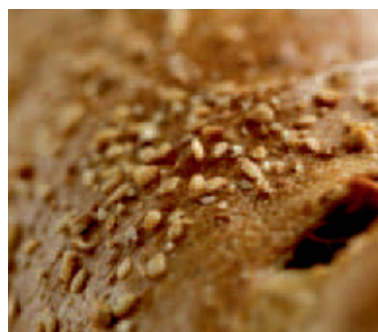
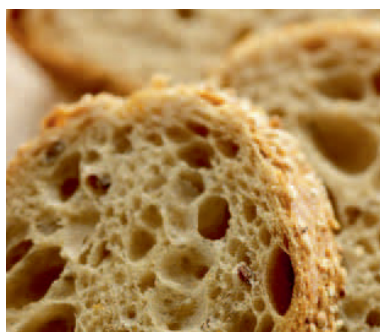
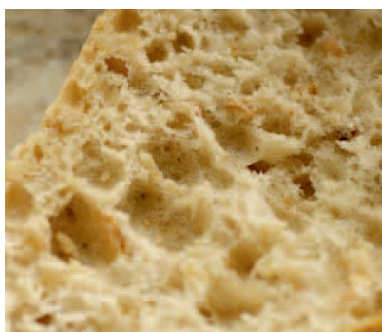
Du kan også erstatte den klassiske topping med vores nye lækre GrainDesign Black&White eller GrainDesign Tricolore.



Triangle

Ingredienser	
Hvedemel	2000 g
Easy Skruebrød	660 g
Soft'r Cotton	60 g
Sprød hvede	150 g
Sesam	150 g
Sukker	150 g
Røremargarine	150 g
Gær	150 g
Vand	1550 g

Metode	
Æltetid	6 + 4 min.
Dej temperatur	26 °C.
Hviletid 1	15 min.
Opslåning	Dejen rulles på rullebord ned på 10 mm. Stryges med vand og drysses med en blanding af sprød hvede og sesam. Skæres ud i 12 x 12 cm. Del hvert stykke på skrå, således der bliver 2 trekanter. (110 g pr. stk.)
Rasketid	45 min. ved 35 °C, 80 % RH.
Ovntemperatur	235 °C.
Bagetid	12 min. med lidt damp.





Skruebrød

Ingredienser	
Hvedemel	2000 g
Easy Skruebrød	660 g
Gær	80 g
Vand	2000 g

Metode	
Æltetid	4 + 10 min.
Dej temperatur	26 °C.
Hviletid 1	60 min, i smurt bakke.
Opslåning	Dejen vendes ud på bordeti en blanding af sprødhvede og sesam. Dajen hakkes ud i den ønskede størrelse og skrues rundt. Placeres på netplader.
Afvejning	400 g
Rasketid	45 min. ved 28 °C, 65 % RH (Tørraskes).
Ovntemperatur	250 °C, ned til 200 °C.
Bagetid	30 min. med lidt damp. Spjæld åbent de sidste 5 min.



Easy Skruebrød

Forblanding med hørfrø og solsikkekerner.
Dosering 33%.

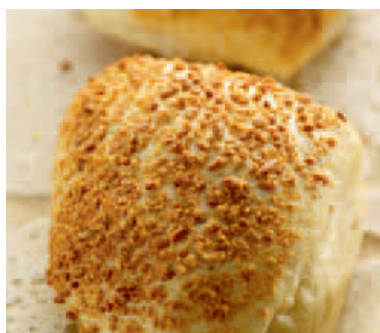
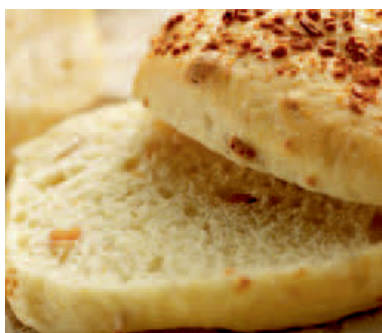
Pakning: 12,5 kg



Bambinostykker

Ingredienser	
Hvedemel	2000 g
Grov durum	1020 g
Easy Ciabatta	250 g
Gær	90 g
Olivenolie	60 g
Vand	1460 g
Usaltet, finthakket peanuts	230 g

Metode	
Æltetid	6 + 4 min.
Dej temperatur	26 °C.
Hviletid 1	15 min.
Vægt	2100 g pr. bræk
Hviletid 2	15 min.
Opslåning	Slås op som ønsket. Vendes i meget finthakket peanuts.
Rasketid	60 min. ved 35 °C, 80 % RH.
Ovntemperatur	260 °C.
Bagetid	8 min. med lidt damp.





Ciabatta

Ingredienser	
Hvedemel	3000 g
Easy Ciabatta	300 g
Gær	60 g
Vand	Ca. 2100 g

Metode	
Æltetid	6 + 4 min.
Dej temperatur	26 °C.
Hviletid 1	60 min, i smurt bakke.
Opslåning	Dejen vendes ud på melet bord og hakkes ud i den ønskede størrelse. Sættes på plader.
Afvejning	550 g
Rasketid	45 min. ved 28 °C, 65 % RH (Tørraskes).
Dekoration før bagning	Stræk brødene på den lange led.
Ovntemperatur	250 °C, ned til 200 °C.
Bagetid	25 min. med lidt damp. Spjæld åbent de sidste 5 min.



Easy Ciabatta

Forblanding til italienske
brødtyper.
Dosering 10%.

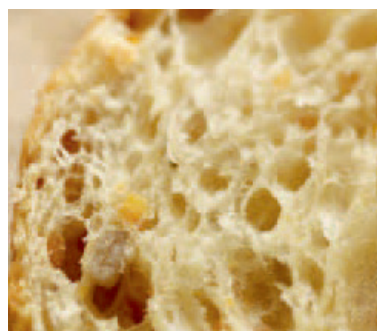
Pakning: 10 kg



Spekklebrød

Ingredienser	
Hvedemel	2000 g
Easy Spekke	500 g
Gær	75 g
Vand	Ca. 1300 g

Metode	
Æltetid	6 + 4 min.
Dej temperatur	26 °C.
Hviletid 1	15 min.
Vægt	600 g
Hviletid 2	15 min.
Opslåning	Brødene slås aflange op.
Rasketid	30 min. ved 35 °C, 80 % RH.
Dekoration før bagning	Sigtes med kartoffelmel. Snittes i et netmønster.
Ovntemperatur	250 °C, ned til 200 °C.
Bagetid	30 min. med lidt damp. Spjæld åbent de sidste 5 min.





Spekklesnegle

Ingredienser	
Hvedemel	2000 g
Easy Spekkle	500 g
S500	30 g
Gær	80 g
Vand	1250 g

Metode	
Æltetid	6 + 4 min.
Dej temperatur	26 °C.
Opslåning	Rulles 3 x 3 med 25 % rulle-margarine. Rulles sidste gang ned på 12 mm. Sættes på køl i 15 min. med plastik om. Rulles ned på 5 mm. Stryges med vand og rulles sammen som snegle. Skæres ud på 3 cm (100 g pr. stk.). Skæresiden vendes i sesam. 12 stk. på netplade.
Rasketid	45 min. ved 35 °C, 80 % RH.
Ovntemperatur	250 °C, ned til 230 °C.
Bagetid	16 min. med lidt damp.



Easy Puravita Spekkle

Forblanding med soyagrits og solsikkefrø.
Dosering 25%.

Pakning: 15 kg



Pane Fresco

Ingredienser	
Hvedemel	1575 g
Sapore Tosca	80 g
S500	30 g
Havsalt	35 g
Sprød hvede	220 g
Gær	30 g
Vand	1050 g

Metode	
Æltetid	6 + 4 min.
Dej temperatur	26 °C.
Hviletid 1	60 min. i bakke.
Vægt	600 g
Hviletid 2	20 min.
Opslåning	Brødene slås aflange op. Vendes i hvedemel.
Rasketid	45 min. ved 25 °C, 80 % RH (Tørraskes).
Dekoration før bagning	Snittes 4 gange på skrå.
Ovntemperatur	250 °C, ned til 200 °C.
Bagetid	30 min. med damp. Spjæld åbent de sidste 5 min.

SAPORE Surdeje & Smagsforstærkere

Hvert område sine gode vine, hvert område sine gode brød. Med surdeje og smagsforstærkere får du ægte smagsoplevelser fra hele verden. Klimaforhold og forskellige gæringsprocesser er med til at danne bakteriekulturen i en surdej, og det er disse parametre der medvirker til, at surdejen smager forskelligt fra land til land.

SAPORE er et sortiment af naturlige surdeje og smagsforstærkere, der er klar til brug, og som giver dit brød den helt rigtige autentiske smag og aroma, en lækker konsistens og en længere friskholdelse på hylden.



Zig Zag

Ingredienser	
Hvedemel	1575 g
Kartoffelflager	100 g
O-tentic Origin	70 g
Havsalt	35 g
Vand	1300 g

Metode	
Æltetid	10 + 2 min.
Dej temperatur	28 °C.
Hviletid 1	60 min. i bakke.
Vægt	600 g
Hviletid 2	20 min.
Opslåning	Brødene slås aflange op. Vendes i hvedemel.
Rasketid	45 min. ved 25 °C, 80 % RH (Tørraskes).
Dekoration før bagning	Klippes skiftevis den ene og den anden vej på hver side.
Ovntemperatur	250 °C, ned til 200 °C.
Bagetid	30 min. med lidt damp. Spjæld åbent de sidste 5 min.

O-tentic Origin Aktivt bagemiddel

O-tentic Origin er et aktivt bagemiddel, der giver brødet en sprød skorpe og en saftig krumme kombineret med en rund smag og fyldig duft.

O-tentic Origin er karakteriseret ved en lang smagsfermentation, som stammer fra de naturlige surdeje, der udvikles i løbet af processen. Derved opnås samme autentiske kvalitet, som ved langtidshævede brød – og tankerne ledes tilbage til "de gode gamle dage".



Fejlfinding

Fejl	Årsager	Afhjælpning
For lille volumen	For dårlig kvalitet af mel.	Anvend bedre kvalitet af mel.
	For lidt æltning.	Forlæng tiden for æltning.
	For fast dej	Blødere dej. Tilsæt mere vand.
	For mange kerner i forhold til melmængden.	Reducer mængden af kerner i forhold til melmængden.
Blærer på skorpen	For kold dej.	Varmere dej. Tilsæt varmere vand.
	For høj indsætningstemperatur.	Lavere indsætningstemperatur.
	For meget fugt i raskeskabet.	Mindre fugt i raskeskabet.
Brødet bliver fladt i bunden	For blød dej.	Fastere dej. Tilsæt mindre vand.
	Rasket for meget.	Mindre raskning.
	For høj varme og fugtighed i raskeskabet.	Mindre varme og fugtighed i raskeskabet.
Grå skorpe	For varm dej.	Koldere dej. Tilsæt koldere vand.
	For tørt i raskeskabet.	Mere fugt i raskeskabet.
	For lidt damp i ovnen.	Mere damp ved indsætning i ovn.
Sej og blød skorpe	For blød dej.	Fastere dej. Tilsæt mindre vand.
	For kold dej.	Varmere dej. Tilsæt varmere vand.
	For lidt liggetid.	Længere liggetid.
	For kort bagetid.	Længere bagetid med åbent spjæld.
	For meget surdej/fordej.	Anvend mindre surdej/fordej.



Bäko varenummer:	
Easy Ciabatta	213568
Easy Flute	213067
Easy Kernestykker	213084
Easy Skruebrød	213081
Easy Spekkle	215247
O-tentic Origin	213058
S500	214994
Sapore Salome	213061
Sapore Tosca	213070

Skræddersyede løsninger

Skal vi udvikle dit næste brød?

Har du specielle ønsker eller udfordringer, så står vi altid klar til at skræddersy en løsning og opskrift som er tilpasset dig og dit bageri.

Kontakte din Puratos eller Bäko konsulent, hvis du ønsker mere information.