

Opskriftshæfte

BRØD



De Danske Gærfabrikker
Siden 1881

A proud part of **LALLEMAND**





**De Danske Gærfabrikker
Siden 1881**

Kære Bager

De Danske Gærfabrikker har siden 1881 været en fast del af den danske brødkultur, og denne brødkultur ønsker vi forsat at være en aktiv del af, ja faktisk i en endnu større grad end tidligere.

Derfor har vi skruet op for ambitionsniveauet og investere tid og rigtig meget fokus på, at være jeres brød partner på det gode brød. Ønsker du inspiration til at løfte niveauet på dit gode brød endnu mere, så hiv endelig fat i os!

Vi tror på, at vi ved at dele viden og inspirere hinanden, i fællesskab kan hæve niveauet, når du skal udvikle det gode brød. Derfor har vi udviklet dette inspirationshæfte, fyldt med masser af gode opskrifter på brød, hvor fokus er 100% på den gode smag.

Vi har brugt masser af surdej og poolish i opskrifterne, lavet på vores aktive surdej Panatura Forte Plus samt vores ølgær Florapan A18, og det giver nogle fantastiske brød, fyldt med masser af smag.

Et af vores tiltag, i vores mission på at være jeres fortrukne partner på det gode brød, er vores kommende kundecenter i Fredericia, der, mens jeg vi laver dette hæfte, er i fuld gang med at blive indrettet. Her vil vi kunne afholde kurser, udvikle opskrifter og meget mere, og vi glæder os til snart at kunne invitere dig og dine kollegaer forbi.

Vi har også startet et lukket netværksforum på Facebook, KUN for den professionelle håndværksbager.

Formålet med dette forum er at skabe et rum, hvor vi i fællesskab kan dele viden, bager til bager imellem, så vi sammen kan hæve niveauet!

Der vil også blive delt information om De Danske Gærfabrikker i gruppen. Det kunne være produktinformation, opskrifter, billeder/video fra demonstrationer, indbydelser og info om afholdelse af kurser, mm.

Ønsker du blive en del af De Danske Gærfabrikkers lukkede netværksforum på Facebook for den professionelle håndværksbager, så skal du blot scanne QR koden for at få adgang:

#vihæverniveauet

Rundstykker:

Ingredienser:	Mængde /g
<i>Surdej laves dagen før</i>	
Hvedemel	160
Vand	140
Panatura Forte Plus	40
Dag 2	
Hvedemel	1800
Rugsigtemel	200
Essential Total Plus	10
Malteserkorsgær	60
Salt	50
Vand	520



Fremgangsmåde:

Æltetid	6+4 min
Dejtemperatur	26°C
Hviletid 1	10 min.
Vægt	2000 g virket op
Hviletid 2	10 min.
Opslåning	Brækket af
Rasketid	45-60 min
Dekoration før bagning	Valgfri
Ovntemperatur °C	Ind på 240°C med lidt damp - gå ned til 210°C
Bagetid	Ca. 17 min - sidste 5 min med åben spjæld

Franskbrød:

Ingredienser:	Mængde /g
<i>Surdej laves dagen før</i>	
Hvedemel	50
Vand	40
<i>Panatura Forte Plus</i>	30
Dag 2	
Hvedemel	1800
Halvsigtemel	200
Margarine	60
Essential Total Plus	10
Malteserkorsgær	60
Salt	44
Vand	1000



Bemærkninger:

Er meget velegnet over frost og køl

Fremgangsmåde:

Æltetid	8 + 2 min
Dejtemperatur	26°C
Hviletid 1	10 min
Vægt	650 g
Hviletid 2	Over køl
Opslåning	Slåes aflange op
Rasketid	45 - 60 min
Dekoration før bagning	Snittes
Ovntemperatur °C	Ind på 250°C med lidt damp. Gå ned til 220°C
Bagetid	35 min - sidste 10 min med åben spjæld

Foccacia:

Ingredienser:	Mængde /g
<i>Surdej laves dagen før</i>	
Hvedemel	400
Vand	360
<i>Panatura Forte Plus</i>	100
Dag 2	
Manitobamel	1700
Fuldkornsmel	300
Malteserkorsgær	40
Essential Total Plus	10
Salt	70
Vand	1300



Bemærkninger:

Lidt vand holdes tilbage og tilsættes når dejen samler sig, salt tilsættes i 2 gear.

Fremgangsmåde:

Æltetid	8 + 7 min
Dejtemperatur	26°C
Hviletid 1	Dejen hæver i plastikkasse i 60 minutter
Opslåning	Virkes let op, afvejes og lægges i forme med olivenolie
Vægt	350 g
Hviletid 2	På køl til næste dag, hvor der kommes olivenolie på og dejen trykkes.
Rasketid	Tages direkte fra køl, trykkes og efterhæver kort
Dekoration før bagning	Drysses med salt og rosmarin
Ovntemperatur °C	Ind på 250°C med lidt damp. Gå ned til 230°C
Bagetid	25 min - sidste 5 min med åben spjæld

Grove Frokoststykker:

Ingredienser:	Mængde /g
Hvedemel	1200
Tipo 00	600
Rugmel	200
Essential Total Plus	10
Panatura Forte Plus	60
Malteserkorsgær	80
Salt	50
Havregryn	200
Cornflakes	100
Olie	100
Vand	1200



Bemærkninger:

Cornflakes tilsættes de sidste 2 min af den hurtige køretid

Tip : Ønsker man en mere blød og svampet bolle, kan man tilføje 0.5% Essential Soft på melet (10g i opskriften)

Fremgangsmåde:

Æltetid	6 + 4 min
Dejtemperatur	26°C
Hviletid 1	10 min
Vægt	100 g
Hviletid 2	10 min
Opslåning	Rulles ud og skæres i ønsket størrelse
Rasketid	Ca. 50 min
Dekoration før bagning	Drysses med havregryn, cornflakes og rugmel
Ovntemperatur °C	Ind på 250°C med lidt damp. Gå ned til 210°C
Bagetid	Ca. 18 min- sidste 5 min med åben spjæld

Chiabrød:

Ingredienser:	Mængde /g
<i>Surdej laves dagen før</i>	
Durum	400
Vand	360
Panatura Forte Plus	100
Dag 2	
Manitobamel	1600
Grov Durummel	400
Malteserkorsgær	50
Essential Total Plus	10
Salt	74
Chiafrø	100
Hørfrø	140
Vand	1400



Bemærkninger:

Lidt vand holdes tilbage, og tilsættes når dejen samler sig, Salt tilsættes i 2 gear.

Fremgangsmåde:

Æltetid	8 + 7 min
Dejtemperatur	26°C
Hviletid 1	Dejen hæver i plastikkasse i 60 min
Opslåning	Afvejes og slås let op
Vægt	700 g
Hviletid 2	På køl til næste dag
Rasketid	Tages direkte fra køl
Dekoration før bagning	Snittes
Ovntemperatur °C	Ind på 250°C med lidt damp - ned til 220°C
Bagetid	Ca. 40 min - sidste 5 min med åben spjæld

Durumbrød:

Ingredienser:	Mængde /g
<i>Surdej laves dagen før</i>	
Grov durummel	400
Æblemost	300
Panatura Forte Plus	100
Dag 2	
Manitobamel	1500
Fuldkornsmanitoba	200
Grov durummel	300
Malteserkorsgær	50
Essential Total Plus	10
Salt	74
Poppede durumkerner	300
Vand	1400



Bemærkninger:

Lidt vand holdes tilbage, og tilsættes når dejen samler sig, Salt tilsættes i 2 gear.

Fremgangsmåde:

Æltetid	8 + 8 min
Dejtemperatur	26°C
Hviletid 1	Dejen hæver i plastikkasse i 60 min
Opslåning	Afvejes og slås let op, vendes i durummel
Vægt	700 g
Hviletid 2	På køl til næste dag
Rasketid	Tages direkte fra køl, evt. efterraskes i bageriet
Dekoration før bagning	Snittes
Ovntemperatur °C	Ind på 250°C med lidt damp - ned til 230°C
Bagetid	Ca. 40 min - sidste 5 min med åben spjæld

Kong Kipping:

Ingredienser:	Mængde /g
<i>Surdej laves dagen før</i>	
Hvedemel	400
Vand	360
Panatura Forte Plus	100
Dag 2	
Manitobamel	1600
Rugsigtemel	400
Malt	70
Salt	74
Essential Total Plus	10
Malteserkorsgær	50
Solsikkekerner	200
Rugflager	200
Vand	1340



Bemærkninger:

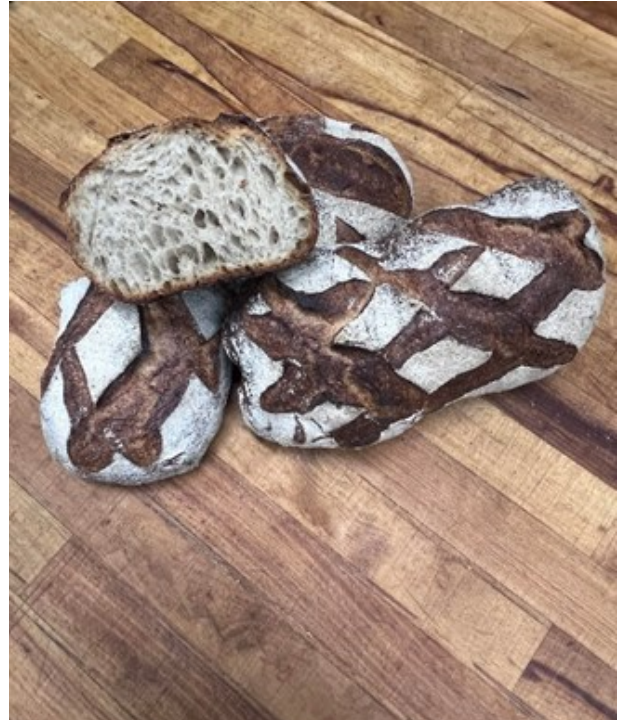
Lidt vand holdes tilbage, og tilsættes når dejen samler sig, Salt tilsættes i 2 gear.

Fremgangsmåde:

Æltetid	8 + 8 min
Dejtemperatur	26°C
Hviletid 1	Dejen hæver i plastikkasse i 60 min
Opslåning	Afvejes og slås let op. Vendes i rugflager eller solsikke-kerner, drysses med rugmel
Vægt	700 g
Hviletid 2	På køl til næste dag
Rasketid	Tages direkte fra køl
Dekoration før bagning	Snittes
Ovntemperatur °C	Ind på 250°C med lidt damp - ned til 200°C
Bagetid	Ca. 40 min - sidste 5 min med åben spjæld

Grov Manitoba:

Ingredienser:	Mængde /g
<i>Surdej laves dagen før</i>	
Hvedemel	400
Vand	360
Panatura Forte Plus	100
Dag 2	
Manitobamel	1700
Fuldkornsmanitoba	300
Malteserkorsgær	40
Essential Total Plus	10
Salt	70
Vand	1300



Bemærkninger:

Lidt vand holdes tilbage, og tilsættes når dejen samler sig, Salt tilsættes i 2 gear.

Fremgangsmåde:

Æltetid	8 + 7 min
Dejtemperatur	26°C
Hviletid 1	Dejen hæver i plastikkasse i 60 min
Opslåning	Afvejes og slåes op
Vægt	700 g
Hviletid 2	På køl til næste dag
Rasketid	Tages direkte fra køl
Dekoration før bagning	Drysses med fuldkornsmel og snittes
Ovntemperatur °C	Ind på 250°C med lidt damp - ned til 200°C
Bagetid	Ca. 40 min - sidste 5 min med åben spjæld

Kartoffelbrød:

Ingredienser:	Mængde /g
<i>Surdej laves dagen før</i>	
Hvedemel	400
Vand	360
Panatura Forte Plus	100
Dag 2	
Manitobamel	2000
Pom-Frisch	1000
Malteserkorsgær	50
Essential Total Plus	10
Salt	60
Ristet græskarkerner	200
Vand	2400



Bemærkninger:

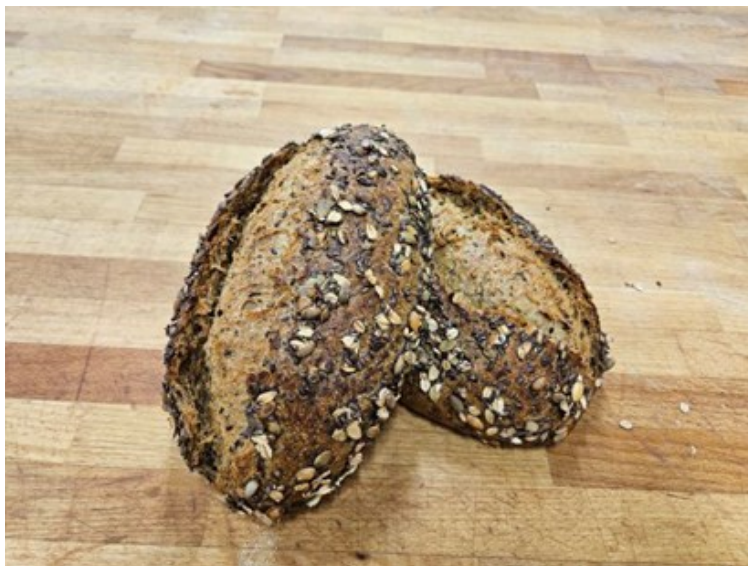
Brødet vil tage farve og være et mørkt bagt brød, grundet den store mængde stivelse fra kartoflerne. Pas på med at køre det for meget, grundet den store mængde kartoffel i brødet.

Fremgangsmåde:

Æltetid	6 + 6 min
Dejtemperatur	26°C
Hviletid 1	Dejen hæver i plastikkasse i 60 min
Opslåning	Afvejes og slås op, vendes i durum/mel
Vægt	800 g
Hviletid 2	På køl til dagen efter
Rasketid	Tages direkte fra køl
Dekoration før bagning	Snittes
Ovntemperatur °C	Ind på 250°C med lidt damp - ned til 220°C
Bagetid	Ca. 35 min - sidste 10 min med åben spjæld

Captain Jack:

Ingredienser:	Mængde /g
<i>Iblødsætning dagen før</i>	
Hørfrø	200
Græskarkerner	200
Chiafrø	100
Skåret rug	80
Panatura Forte Plus	70
Vand	720
Dag 2	
Hvedemel	1200
Tipo 00	560
Fuldkornshvedemel	240
Essential Total Plus	10
Salt	50
Malteserkorsgær	40
Malt	40
Vand	960



Opskrift vælling:

Ingredienser	Mængde /g
Hvedemel	1500
Malt	10
Vand	1850

Fremgangsmåde:

Æltetid	10 + 4 min
Dejtemperatur	24°C
Hviletid 1	20 min
Vægt	650g
Hviletid 2	15 min
Opslåning	Aflange
Rasketid	Over køl
Dekoration før bagning	Pensles med vælling og vendes i kerneblanding
Ovntemperatur °C	Ind på 250°C med lidt damp - ned til 210°C
Bagetid	40-45 min

Durumbrød med sesam:

Ingredienser:	Mængde /g
<i>Surdej laves dagen før</i>	
Grov Durummel	400
Vand	300
Panatura Forte Plus	100
Dag 2	
Manitobamel	1500
Rugsigtemel	200
Grov durummel	300
Malteserkorsgær	40
Essential Total Plus	10
Salt	74
Ristet sesam	300
Vand	1260



Bemærkninger:

Lidt vand holdes tilbage, og tilsættes når dejen samler sig, salt tilsættes i anden gear

Fremgangsmåde:

Æltetid	8 + 7 min
Dejtemperatur	26°C
Hviletid 1	Dejen hæver i plastikkasse i 60 min
Opslåning	Slåes aflange op, vendes i sesam og durummel
Vægt	800 g
Hviletid 2	På køl til næste dag
Rasketid	Tages direkte fra køl, evt. efterraskes i bageriet
Dekoration før bagning	Snittes
Ovntemperatur °C	Ind på 250°C med lidt damp - gå ned til 200°C
Bagetid	Ca. 40 min - sidste 5 min med åben spjæld

Håndværkerbrød:

Ingredienser:	Mængde /g
<i>Poolish laves dagen før</i>	
Vand	0
Fuldkornshvede	50
Florapan A18	1
Dag 2	
Hvedemel	900
Fuldkornshvede	100
Salt	28
Panatura Forte Plus	30
Malteserkorsgær	30
Brødrasp	100
Vand (ca.)	600



Bemærkninger:

Lidt vand holdes tilbage, og tilsættes når dejen samler sig, salt tilsættes i anden gear

Fremgangsmåde:

Æltetid	6 + 6 min
Dejtemperatur	26°C
Hviletid 1	15 min
Vægt	700 g
Hviletid 2	På køl til natten over
Opslåning	Slåes aflange op, vendes i blå birkes
Rasketid	På køl
Dekoration før bagning	Snittes
Ovntemperatur °C	Ind på 250°C med lidt damp - gå ned til 200°C
Bagetid	Ca. 40 min - sidste 10 min med åben spjæld

Kernevild bryggerbrød:

Ingredienser:	Mængde /g
<i>Poolish laves dagen før</i>	
Hvedemel	215
Vand	215
Florapan A18	2
Dag 2	
Manitobamel	1000
Salt	38
Malteserkorsgær	30
Essential Total Plus	5
Sesam	50
Hørfrø	50
Maltet hvedeflager	100
Vand	700



Bemærkninger:

Lidt vand holdes tilbage, og tilsættes når dejen samler sig, salt tilsættes i anden gear

Fremgangsmåde:

Æltetid	10 + 7 min
Dejtemperatur	26°C
Hviletid 1	Dejen hæver i plastikkasse i 60 min
Opslåning	Slåes let op, vendes i en blanding af maltet hvedeflager, sesam og hørfrø, samt evt. hvedemel
Vægt	800 g
Hviletid 2	På køl til næste dag
Rasketid	Tages direkte fra køl
Dekoration før bagning	Snittes
Ovntemperatur °C	Ind på 250°C med lidt damp - gå ned til 220°C
Bagetid	Ca. 35-40 min - sidste 5 min med åben spjæld

#vihævernivauet



De Danske Gærfabrikker Siden 1881

A proud part of 

BÄKO DANMARK VARENUMRE:

520292 - Panatura Forte Plus

221278 - Essential Total Plus
221275 - Essential Soft

520295 - Florapan A18

520241 - Dansk Gær

Køb produkterne på www.baekodanmark.dk

