

# Opskriftshæfte

## BLØDDEJ & WIENERBRØD



**De Danske Gærfabrikker**  
**Siden 1881**

*A proud part of* **LALLEMAND**



**De Danske Gærfabrikker  
Siden 1881**

**Kære Bager**

Vi tror på, at vi ved at dele viden og inspirere hinanden, sammen kan hæve niveauet, når du skal udvikle det gode brød, derfor har vi udviklet dette inspirationshæfte på bløddej og wienerbrød lavet fra bunden, hvor vi har brugt vores clean label bagehjælpemidler Essential Soft og Essential Total Plus.

Når du bruger vores Essential Soft til din bløddej, får du et clean label enzymbaseret bagehjælpemiddel uden E-numre, der giver en helt fantastisk og forbedret krummeblødhed og ikke mindst holdbarhed på dit produkt, ved brug af helt naturlige ingredienser og uden kunstige tilsætningsstoffer eller konserveringsmidler.

Essential Total Plus er dit generelle allround bagehjælpemiddel/frost middel, til deje over køl og frost, samt direkte dejføring. Essential Total Plus er clean label og indeholder ikke E-numre og derfor heller ikke DATEM (E472e). Det betyder, at du kan opleve, at du kan reducere sin køretid på dejen. DATEM er en emulgator, der i bagning primært bruges, for at styrke glutennetværket i dejen. Essential Total Plus styrker glutennetværket med enzymer istedet.

Fælles for dem begge er, at fordi de er rene og koncentreret bagehjælpemidler, så har vi en lav anbefalet maks. dosering på 5g. pr kilo (0.5%)

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 har fuld fokus på, at være jeres brød partner på det gode brød. Vores fokus og mission er 100% fokuseret på det gode brød, og ønsker du inspiration til at løfte niveauet på dit gode brød endnu mere, så hiv endelig fat i os!

Et af vores kommende tiltag, er det kommende kundecenter i Fredericia, der mens jeg vi laver det 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:



De bedste hilsner fra  
Dan von der Lippe  
#vihæverniveauet





De Danske Gærfabrikker  
Siden 1881

A proud part of 



# Wienerbrød:

Ingredienser:	Mængde /g
Hvedemel	2500
Malteserkorsgær	200
Essential Total Plus	13
Sukker	150
Salt	25
Æg	500
Vand	900

## Bemærkninger:

Rulles 3x3 med 50% Smør/Margarine

## Fremgangsmåde:

Æltetid	4+4 min
Dejtemperatur	5°C
Hviletid 1	På køl
Hviletid 2	10 min.
Opslåning	Rulles 3x3
Rasketid	60 min
Ovntemperatur °C	220°C
Bagetid	10 min



## Bløddej (vegansk):

Ingredienser:	Mængde /g
Hvedemel	2000
Salt	30
Sukker	200
Margarine	200
<b>Essential Soft</b>	10
<b>Malteserkorsgær</b>	200
<b>Essential Total Plus</b>	10
Vand (ca.)	1000



## Bløddej med æg:



Ingredienser:	Mængde /g
Hvedemel	2000
Salt	30
Sukker	200
Margarine eller smør	200
<b>Essential Soft</b>	10
<b>Malteserkorsgær</b>	150
<b>Essential Total Plus</b>	10
Vand (ca.)	800
Æg	200

## Fremgangsmåde:

Æltetid	6 + 4 min
Dejtemperatur	26°C
Hviletid 1	15 min
Hviletid 2	10 min
Rasketid	45 - 60 min
Ovntemperatur °C	Ind på 220°C
Bagetid	Ca. 10 min



## Bløddej med olie (vegansk):

Ingredienser:	Mængde /g
Hvedemel	2000
Salt	30
Sukker	200
Olie	200
<b>Essential Soft</b>	10
<b>Malteserkorsgær</b>	200
<b>Essential Total Plus</b>	10
Vand (ca.)	900



## Bløddej med olie og æg:



Ingredienser:	Mængde /g
Hvedemel	2000
Salt	30
Sukker	200
Olie	200
<b>Essential Soft</b>	10
<b>Malteserkorsgær</b>	200
<b>Essential Total Plus</b>	10
Æg	200
Vand eller mælk (ca.)	800

## Fremgangsmåde:

Æltetid	6 + 4 min
Dejtemperatur	26°C
Hviletid 1	15 min
Hviletid 2	10 min
Rasketid	45 - 60 min
Ovntemperatur °C	Ind på 220°C
Bagetid	Ca. 10 min

## Brioche med surdej:

Ingredienser:	Mængde /g
Hvedemel	2000
Salt	40
Sukker	240
Malteserkorsgær	240
Panatura Forte Plus	80
Essential Soft	10
Smør	480
<i>Tilsættes i 2. gear</i>	
Vand (ca.)	800



## Luksus bløddej med surdej:



Ingredienser:	Mængde /g
Hvedemel	2000
Salt	30
Sukker	250
Essential Soft	10
Malteserkorsgær	200
Essential Total Plus	10
Panatura Forte Plus	100
Smør	230
<i>Tilsættes i 2. gear</i>	
Helæg eller æggeblommer	150
Vand (ca.)	800

## Fremgangsmåde:

Æltetid	7 + 3 min
Dejtemperatur	26°C
Hviletid 1	10 min
Hviletid 2	10 min
Rasketid	60 - 90 min
Dekoration før bagning	Æg
Ovntemperatur °C	Ind på 220°C
Bagetid	Ca. 10 min

# #vihævernivauet



**De Danske Gærfabrikker**  
**Siden 1881**

*A proud part of* **LALLEMAND**