



Ulmer Spatz

Brød til grill
og tapas

GOLD CIAGUETTE PANE LUCIANE TIGERPASTE®



PANE LUCIANE

Et sikkert valg til alle former for sydeuropæiske madbrødtyper – til grillen og til tapas! Pane Luciane indeholder tørret olivenolie og tørret hvedesurdej, hvilket både giver den markante og fyldige smag, den tynde sprøde skorpe og saftige krumme, som det sydeuropæiske brød er elsket og kendt for.

Pane Luciane er særdeles fleksibel i brug, velegnet både til køl/frost, direkte fremstilling, lang og kort liggetid på dejene, samt over gærstop.

Du kan selv sætte dit præg på brød fremstillet med Pane Luciane

- Ønsker du at dit brød skal have de store huller i krummen, som kendetegner visse typer af italienske/spanske brødtyper?
- En mere kompakt Foccaciadej eller som fuldkorn?
- Ønsker du at lave dit "eget" brød?

Mulighederne er mange og Pane Lucianes fleksibilitet gør den velegnet til alle produktioner og behov. Sikrer det gode brød til grillsæsonen.

20% dosering.

FORDELE

- Tynd sprød skorpe
- Saftig krumme
- Fleksibelt i brug
- Velegnet både over køl og frost
- Både lang og kort liggetid



Varenummer: 211486





FOCACCIA



INGREDIENSER

VÆGT

FREMGANGSMÅDE

Hvedemel (108885) 7.500 g
Pane Luciane (211486) 2.500 g
Olivenolie (380939) 500 g
Gær (520241) 200 g
Vand ca. 6.500 g

Dekor:
TigerPaste Medeteranian (221243) 800 g
Cherry Tomater 3.500 g

Efter liggetiden afvejes dejen, formes til focacciaer og sættes på plader med bagepapir. Smør Mediterranean Paste på overfladen og prik med fingerne så pastaen fordeler sig ensartet. Halver cherrytomaterne og fordel dem ensartet på focacciaerne. Ved fuld raskning bages af med lidt damp.

Dejtemp: ca. 25°C
Æltetid: 8 min. langsomt og 7 min. hurtigt
Liggetid: 2 timer eller natten over
Dejvægt: 250 g pr stk.

Total 21.500 g

Bagetemperatur: 250°C
Bagetid: 10 min.

GOLD CIAGUETTE

Næsten identisk med Pane Luciane - indeholder dog ikke olivenolie, og gør det derfor mere velegnet til morgenbrødsstykker o.lign. Olivenolien giver en mere krydret smag og duft, derfor mere velegnet til brødtyper som skal indtages i forbindelse med madretter og knap så velegnet til marmelade og Nutella.

Du kan lave Italienske deje, focaccia og som opskriften på næste side, brød med durum. Mulighederne er mange.

10% dosering.

FORDELE

- Saftig krumme
- Fleksibelt i brug
- Velegnet både over køl og frost
- Både lang og kort liggetid

Varenummer: 211261





MEDITERRANEO DURO



INGREDIENSER

Durum (106599)
Gold Ciaguetta (211261)
Gær (520241)
Vand

VÆGT

4.000 g
400 g
100 g
ca. 3.100 g

FREMGANGSMÅDE

Efter liggetiden virkes brødet op i durumhvedemelen, lægges på plader og drysses med lidt durum

Dejtemp: ca. 26-27 °C
Æltetid: 6 min. langsomt og 5 min. hurtigt
Liggetid: 30 min.
Dejvægt: 800-1000 g pr stk.
Rasketid: Tørraskes i 60-90 min. eller i raskeskab 50-60 min.
Damp: Ved indsætning

Total

7.600 g

Bagetemperatur:
Bagetid:

260 °C faldende til 230 °C
40-60 min.

Tiger paste

THE ROARING TASTEMAKER

Hvorfor bruge TigerPaste®?

Som bekendt spiser vi med øjet. Bagværkets udseende er derfor et godt salgsargument. Med TigerPaste® kan brød og stykker opgraderes med et par enkelte trin.

FORDELE

- Store variationer
- Attraktivt tigerlook
- Lækre smagsvarianter
- Ekstra Sprød Skorpe
- Nemt at arbejde med
- Både til stuetemp., kold og frossen dej

TigerPaste® forvandler brød og stykker til trendy produkter med god smag, et attraktivt tigerlook og en sprød skorpe

Great taste and Crispy Crust

Hos BÄKO DANMARK fås TigerPaste® i 4 varianter. Et super lækkert produkt, som CSM var de første til at lancere. Dvs. dette er originalen af denne type pastaer.

Smør blot den brugsklare pasta på dine brød og stykker inden bagning og nyd den fantastiske smag og ekstra sprøde skorpe.





GRILL FLÛTES

INGREDIENSER

Hvedemel (108885)
Gold Ciaguetta (211261)
Meister Schmelz (381891)
Gær (520241)
Vand

9.000 g
1.000 g
200 g
300 g
ca. 6.000 g

Dekor:
TigerPaste Salt/Peber (213706)

VÆGT FREMGANGSMÅDE

Efter liggetid 1 afvejes dejen og virkes op. Efter liggetid 2 formes dejstykkerne til ca. 50 cm lange flûtes og sættes på plader med bagepapir. Dejstykkerne pensles med Black Pepper & Sea Salt Tiger Paste og sættes til raskning. Efter god raskning bages af med lidt damp. Bages ud med åbent spjæld.

Dejtemp: ca. 25 °C
Æltetid: 6 min. langsomt og 5 min. hurtigt
Liggetid 1: 30 min.
Dejvægt: 180 g pr stk.
Liggetid 2: 15 min.

Total

17.400 g

Bagetemperatur:
Bagetid:

240 °C
20 min.





Varenummer	Kg	Produkt	Dosering
211261	25 kg	Gold Ciaguetta	10 %
211486	25 kg	Pane Luciane	20 %
213706	5 kg	Tiger Paste Salt /peber med havsalt og sort peber	
221243	3 kg	Tiger Paste Mediterranean med krydderurter	
221245*	3 kg	Tiger Paste Smokey BBQ med røget BBQ smag	
381891	10 kg	Meister Schmelz Vegetabilsk fedt	
108885	12,5 kg	BÄKO Hvedemel 550	
380939	5 L	BÄKO Olivenolie	
106599	25 kg	BÄKO Durum, fin	
520241	20x500 g	DDGF Gær	



Bestil produkterne direkte i BIBS, www.baekodanmark.dk