

Sunde & smagfulde brød med surdej og Softgrains



Softgrains

Sunde kerner, velsmagende brød

Softgrains bringer **tradition og innovation** sammen i en højere enhed. Forbrugerne ønsker nærende brød og med Softgrains får du en kombination af alle kornenes fordele og originale egenskaber, samtidig med at du får en fantastisk smag i dit brød. Softgrain er baseret på en unik udarbejdelsesproces, hvor kornene iblødsættes og koges i vand, men det helt unikke ved vores Softgrains er, at vi tilbereder og **tilsætter surdej til kernerne**. De saftige kerner frigiver derved langsomt deres fugt for at bevare friskheden af dine brød og sikre at krummen forbliver uimodståelig blød. Det giver dig friske brød, der er fulde af nærende fuldkorn og frø og har en **unik tekstur og smag**.



Kerner kogt i surdej

Frø og kerner som er klar til brug og giver dine brød en unik smag.



Hvorfor skal du vælge Softgrains?

Fordele for bagerier:



Innovation og differentiering:

Skab nye nærende og velsmagende brød som er i overensstemmelse med forbrugertrends.

Fordele for forbrugerne



Ernæring: Takket være de mange fuldkorn, indeholder vores produkter en masse fibre, som er en væsentlig del af en sund kost.



Bekvemmelighed:

Klar til brug og nem at anvende. Du kan tilføje Softgrains til alle dine deje.



Fantastisk smag: Dine brød får en unik smag takket være surdejen og gæringsprocessen.



Alsidighed:

Uendelige applikationer, hvor kun fantasien sætter grænsen for kreativiteten.



Enestående friskhed:

Kernerne frigiver langsomt deres fugt for naturligt at bevare den oprindelige friskhed af dit brød og undgå at krummen tørrer ud.

Fiberrig kost hjælper med at opretholde:



**Normalt
kolesteroltal**



**Normalt blod
sukkerniveauer**



Tarmpassage



Unik spiringsproces

Fermenteringen skaber en skøn sød smag

Forbrugerne opfatter i dag spirede kerner som sunde, hvilket har gjort dem til en ny trend. Takket være vores ekspertise inden for fermenteringsteknologi har vi tilføjet et ekstra trin til denne proces, der giver os mulighed for at skabe et unikt produkt, der kombinerer både ernæring og smag. Vores sproutgrains er resultatet af disse to processer.



Udvælgelse
og rensning af
kornene.



Iblødsætning
og åbning af
fuldkornene.



Kontrol af
spiringsprocessen.



Unik fermentering
af fuldkornene*.

Vi spirer fuldkornene
i flere dage for
at opnå optimal
ernæringsmæssig
effekt.

Fermenteringen
giver en
enestående smag
til fuldkornene.



Softgrain Spelt CL

Speltkerner i flydende
rugsurdej.

Dosering: 10-30%

Forpakning: 5 kg

Bäko varenummer: 215099



Softgrain Sprouted Rye

Spirede rugkerner i
flydende rugsurdej.

Dosering: 10-30%

Forpakning: 12 kg

Bäko varenummer: 214653



Softgrain 5 Grains

Multikerneblanding i
flydende rugsurdej.

Dosering: 10-30%

Forpakning: 11 kg

Bäko varenummer: 213478



Softgrain Sprouted Oat CL

Spirede havreflager i
flydende surdej.

Dosering: 10-30%

Forpakning: 5 kg

Bäko varenummer: 215452

*I Danmark anses spirede kerner ikke som fuldkorn.

Havrerugbrød

Ingredienser	
Halvsigtemel	1750 g
Hvedemel	750 g
Grovvalsedede havregryn	500 g
Easy Rye	175 g
Hørfrø (Gule eller almindelige)	165 g
Gær	100 g
Salt	60 g
Vand	2500 g
Softgrain Sprouted Oat	600 g



Metode	
Æltetid	15 min. i første gear.
Dejtemperatur	27-30 °C
Hviletid 1	45-60 min.
Vægt	1050 g
Opslåning	Vejes af i forme.
Rasketid	45-60 min., 35 °C, 85 % RH.
Dekoration før bagning	Dekoreres med havreflager.
Ovntemperatur	250 °C med lidt damp faldende til 180 °C.
Bagetid	Ca. 60 min. til en kerntemperatur på 96 °C.

Rugbrød med spiret rug

Ingredienser	
Groft rugmel	1750 g
Fuldkornshvedemel	750 g
Gær	50 g
Vand	2200 g
Salt	75 g
Sapore Salome	75 g
Easy Rye	200 g
Softgrain Sprouted Rye	750 g



Metode	
Æltetid	15 min. i første gear.
Dejtemperatur	27-30 °C.
Hviletid 1	30 min.
Vægt	1050 g.
Opslåning	Vejes af i rugbrødsforme 10x10x18 cm.
Rasketid	45-60 min, 35 °C, 85 % RH.
Dekoration før bagning	Drysses med sprød hvede.
Ovntemperatur	250 °C, faldende til 180 °C.
Bagetid	55-60 min. til en kerntemperatur på 96 °C.

Easy Rye

Tørret rugsurdej med rugbrødsbagemiddel

Easy Rye er et surdejsbaseret bagemiddel, der giver en saftig krumme, længere friskholdenhed, samt gode skære- og smørbare skiver. Easy Rye kan både anvendes over køl og frost og giver garanti for saftige rugbrød med god duft og smag. Easy Rye er fleksibel i anvendelse og giver det perfekte rugbrød til alle anledninger.



Easy Rye

Forblanding til rugbrød.

Dosering: 10 %

Forpakning: 12,5 kg

Bäko varenummer: 215578

Kombination af
tørret rugsurdej og
rugbrødsbagemiddel
giver dig **smagfulde &
saftige slutresultater.**



Rugbrød med sweet potato

Ingredienser	
Rugmel	1000 g
Rugsigtemel	875 g
Hvedemel	500 g
Rugflager	200 g
Easy Rye	187 g
Sweet potato i tern	100 g
Ris	100 g
Rugbrødsmalt Extra	75 g
Salt	50 g
Gær	37 g
Vand	3100 g

Metode	
Æltetid	15 min.
Dejtemperatur	28 °C.
Hviletid 1	30 min.
Vægt	600 g.
Opslåning	I kobberform.
Rasketid	45 min.
Dekoration før bagning	Majsdrys på toppen.
Ovntemperatur	250 °C faldende til 180 °C.
Bagetid	35-40 min.



Blødt Softkerne rugbrød

Ingredienser	
<i>Iblødsætning dagen før:</i>	
Skåret rug	1400 g
Salt	140 g
Revet rugbrød	1000 g

Halvsigte	2600 g
Hvedemel	1000 g
Solsikkefrø	750 g
Hørfrø	250 g
Gær	150 g
Vand	3600 g
Easy Rye	400 g
Sapores Salome	100 g

Metode	
Æltetid	15 min. i første gear.
Dejtemperatur	27-30 °C
Hviletid 1	30 min.
Vægt	1100 g
Opslåning	Vejes af i forme og glattes.
Rasketid	45-60 min., 35 °C, 85 % RH
Dekoration før bagning	Drysses med sesam.
Ovntemperatur	260 °C faldende til 180 °C.
Bagetid	60 min til en kernetemperatur på 96 °C.



Sunde og smagfulde rugbrød for en hver smag

Bäko varenummer:	
Easy Rye	215578
Rugbrødsmalt Extra	213060
Sapore Salome	213061
Softgrain 5 Grains	213478
Softgrain Spelt CL	215099
Softgrain Sprouted Oat	215452
Softgrain Sprouted Rye	214653

Du er altid velkommen til at kontakte din Puratos eller Bäko konsulent, hvis du har spørgsmål eller brug for hjælp.