

Giv dit
**BAGVÆRK ET
FULDKORNSLØFT**



Godt mel er kernen til

GODT BAGVÆRK

**Havnemøllernes nye produkt:
Hvedemel med 10% fuldkorn.**

Giv dit bagværk et ernæringsmæssigt løft med hvedemel med 10% fuldkorn,
uden at ændre opskrift, fremgangsmåde eller smag.



Nyhed

HAVNEMØLLERNE HVEDEMELE MED 10% FULDKORN

Med Havnemøllernes nye hvedemel med 10% fuldkorn kan du løfte fuldkornsmængden i alt dit bagværk og opnå fuldkornets sundhedsfordele og hvedemelets velkendte bageegenskaber.

Brug det som en 1:1 erstatning for almindeligt hvedemel, uden at gå på kompromis med smag, tekstur eller fremgangsmåde.

- Hvedemel med 10% fuldkorn
- Specialformalet for at opnå de bedste bageegenskaber
- Erstatter traditionelt hvedemel 1:1
- Yderst velegnet til surdej, al form for traditionel brødbagning, kager og sødt bagværk
- Velegnet alle steder hvor hvedemel anvendes i køkkenet (jævning, panering mv.)

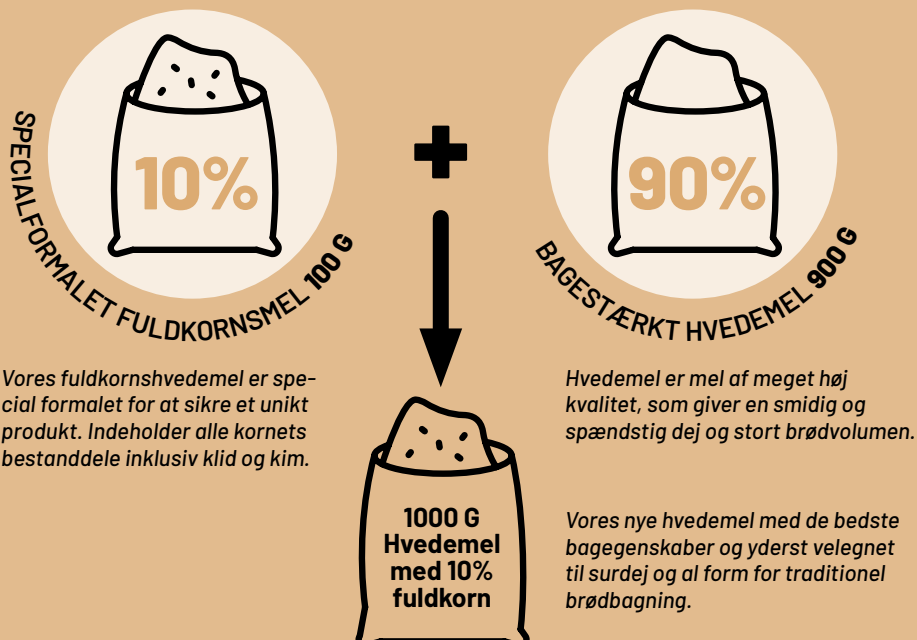


Hvedemel m. FK 10% N+ 10 kg
Vare nr. 142451

HØJ KVALITET

Vores mel gennemgår strenge kvalitetskontroller for at sikre dig høj kvalitet hver gang.

Sådan er vores nye hvedemel udviklet:





Surdejs BOLLE MØRK

DEJEN:

5.000 g	HM Hvedemel N+ m/10% Fuldkorn
5.000 g	HM Donkerque forbl
100 g	Tørret rugsurdej (160 – 200 SG°)
300 g	Tørret hvedesur (30 – 40 SG°)
40 g	Salt
200 g	Frisk gær
7.200 g	Vand, ca.
17.690 g	Total

DEJTEMPERATUR: 25–27 °C.

ÆLTETID: 5 min. langsomt + ca. 10 min hurtigt (til skær dej).

LIGGETID:

Stykker på 2000 g hviler i 60 min. Foldes/strammes op efter 30 min. hvorefter de hviler yderligere 30 min.
BMO – stykker: 80 – 120 g.
Helbrød: 650 g.
Madbrød/Baguetter: 350 g.
Sættes på køl til næste dag.

DEKORATION:

Dejen/stykkerne bearbejdes i en blanding af Grov Durum og Hvedemel m/10% fuldkorn og/eller sesam.

RASKETID:

Henstår 0 – 30 min. efter de tages ud fra køl.

BAGETEMPERATUR:

Som øvrige rustikke stykker/brød.

BAGETID:

Stykker 20 min.
Helbrød 35 min.
Madbrød/Baguetter 25 min.
(Vejledende).

Surdejs BOLLE LYS

DEJEN:

7.600 g	HM Hvedemel N+ m/10% Fuldkorn
1.000 g	HM Victory Fuldkornsmel N+
1.000 g	HM Durum Fin
300 g	Tørret hvedesur (30 – 40 SG°)
100 g	Tørret rugsurdej (160 – 200 SG°)
250 g	Salt
250 g	Frisk gær
200 g	Bagehjælpemiddel
7.500 g	Vand, ca.
18.200 g	Total

DEJTEMPERATUR: 25–27 °C.

ÆLTETID: 5 min. langsomt + ca. 10 min hurtigt (til skær dej).

LIGGETID: Stykker a 2000 g hviler 60 min.
Kuvertfoldes efter 30 min.
Hviler yderligere 30 min.
Stykker: 80 – 120 g.
Helbrød: 650 g.
Madbrød/Baguetter: 350 g.
Sættes på køl til næste dag.

DEKORATION: Bearbejdes i en blanding af groft durum-mel og hvedemel med 10 % fuldkorn.

RASKETID: Henstår 0 – 30 min. efter de tages ud fra køl.

BAGETEMPERATUR: Som øvrige rustikke stykker/brød.

BAGETID: Stykker 20 min.
Helbrød 35 min.
Madbrød/Baguetter 22 min.
(Vejledende).

Tip

Du kan anvende din egen surdej i stedet for de 2 tørrede surdeje.

Trenden BMO

= BOLLE MED OST ER BLEVET EN KLASSIKER I DANMARK.

En bolle med ost. Det lyder så enkelt, men enkeltheden sætter store krav til råvarernes kvalitet. En tør bolle og en intetsigende ost bliver hurtigt afsløret, mens en saftig bolle bagt med førsteklasses mel og en karakterfuld ost imponerer selv de mest kræsne.

Danskerne har fået øjnene op for, hvad kombinationen af langtidshævet surdej, solidt håndværk og råvarer i topklasse kan gøre. Denne udvikling er en del af den nye bølge, hvor godt dansk brød og ost oplever en velfortjent renæssance.

Gå all in på boller med ost – det er her, din ekspertise virkelig kan skinne igennem.

TO VARIANTER AF BMO Nytænkende

Surdejsbolle med fast ost som fx Gammel Knas eller Vesterhavsosst og pisket smør.

Klassisk

Bolle med smør og traditionel skæreost.

SURDEJ

Surdej er den hurtigst voksende trend i bageri-industrien, og det fortsætter i 2025. Med sin unikke kombination af smag, tekstur og sundhedsmæssige fordele appellerer surdej stærkt til sundhedsbevidste danskere og professionelle køkkener, der prioriterer kvalitet og autenticitet.

Surdej bidrager med syrlighed og aroma til dit bagværk, og gør desuden holdbarheden længere og kornets næringsstoffer lettere for tarmen at optage.

Surdej er mere end en trend – det er fremtidens bagværk.

Surdejs FOCCACIABRØD

Et alsidigt og smagfuldt brød, der kombinerer den klassiske foccacia luftige struktur med surdejens karakteristiske smag og sprøde skorpe.

DEJEN:

7.000 g	HM Hvedemel N+ m/10% Fuldkorn
3.000 g	Durum Semolina Hvedemel
400 g	Tørret hvedesur (30 – 40 SG°)
250 g	Salt
150 g	Frisk gær
100 g	Bagemiddel, evt.
7.800 g	Vand, ca. (hold 1200 g tilbage)
18.700 g	Total

DEJTEMPERATUR: 25-27 °C.

ÆLTETID: 4 min. langsomt + 4 min hurtigt + 2 min. langsomt hvor det sidste vand tilsættes.
Derefter 3 min. hurtigt hvor salt tilsættes de sidste 2 min. (Til skær dej).

LIGGETID: Dejen står 45 - 60 min. Afvejes i 350 g og lægges direkte i aluform 75165. Står yderligere i 10 - 15 min. hvorefter de prikkes ud i formen. Pensles med olivenolie. For mere rustikt look placeres dejklumpen på bageplade med papir.

DEKORATION: Dagen efter. Drysses med flagesalt + krydderi efter eget ønske + ekstra olivenolie hvis det ønskes.

BAGETEMPERATUR: Vejl. 220 °C.

BAGETID: Vejl. 10 - 12 min. til god markant farve.



NAAN BRØD

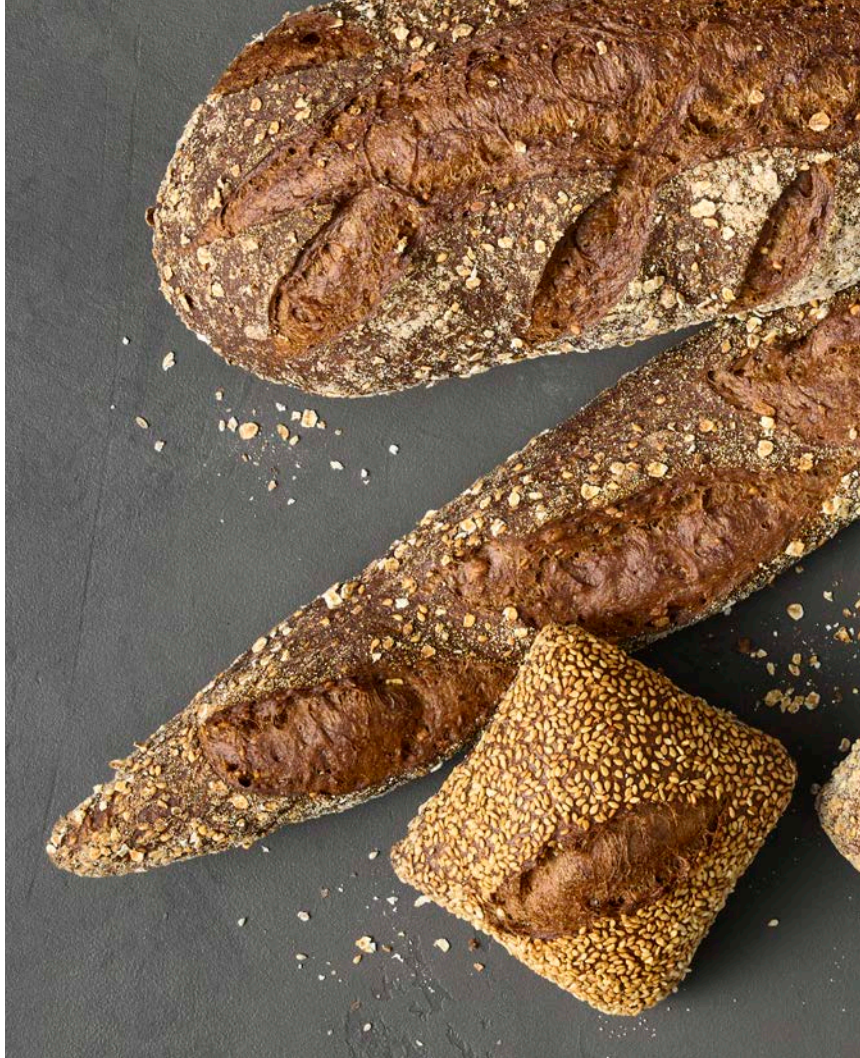
Se opskrift på næste side.



EN DEJ

med mange muligheder

Den samme dej lavet på surdej, kan nemt bruges til flere forskellige brød og varieres med forskellige korn- og meltyper. Prøv f.ex. for opnåelse af kort bid/mindre sejhed, at erstatte 400 g af vandet med 400 g olie. Bollerne vil derved blive endnu bedre til sandwich med et kort lækkert bid. Find opskrift på side 4.



NAAN-BRØD

Bløde og luftige NAAN-brød med Havnemøllerne hvedemel med 10% fuldkorn, men med samme gode smag.

DEJEN:

10.000 g	HM Hvedemel N+ m/10% Fuldkorn
2.500 g	Græsk Yoghurt 10%/Yoghurt Naturel
150 g	Salt
400 g	Frisk gær
125 g	Olivenerolie
5.000 g	Vand
18.175 g	Total

DEJTEMPERATUR: 24-26 °C.

ÆLTETID: 8 min. langsomt + 4 min. hurtigt.

LIGGETID: Dejen hviler i 20 - 30 min.
Afvejes i klumper a 150 g, som trilles runde.
Hviler yderlig 20 - 30 min.
Rulles aflang ud i længde ca. 25 - 30 cm.
Prikkes grundigt med prikkrulle
Placeres på glatte plader.

DEKORATION: Sprayes med vand og drysses med koriander og/eller Nigellafrø.

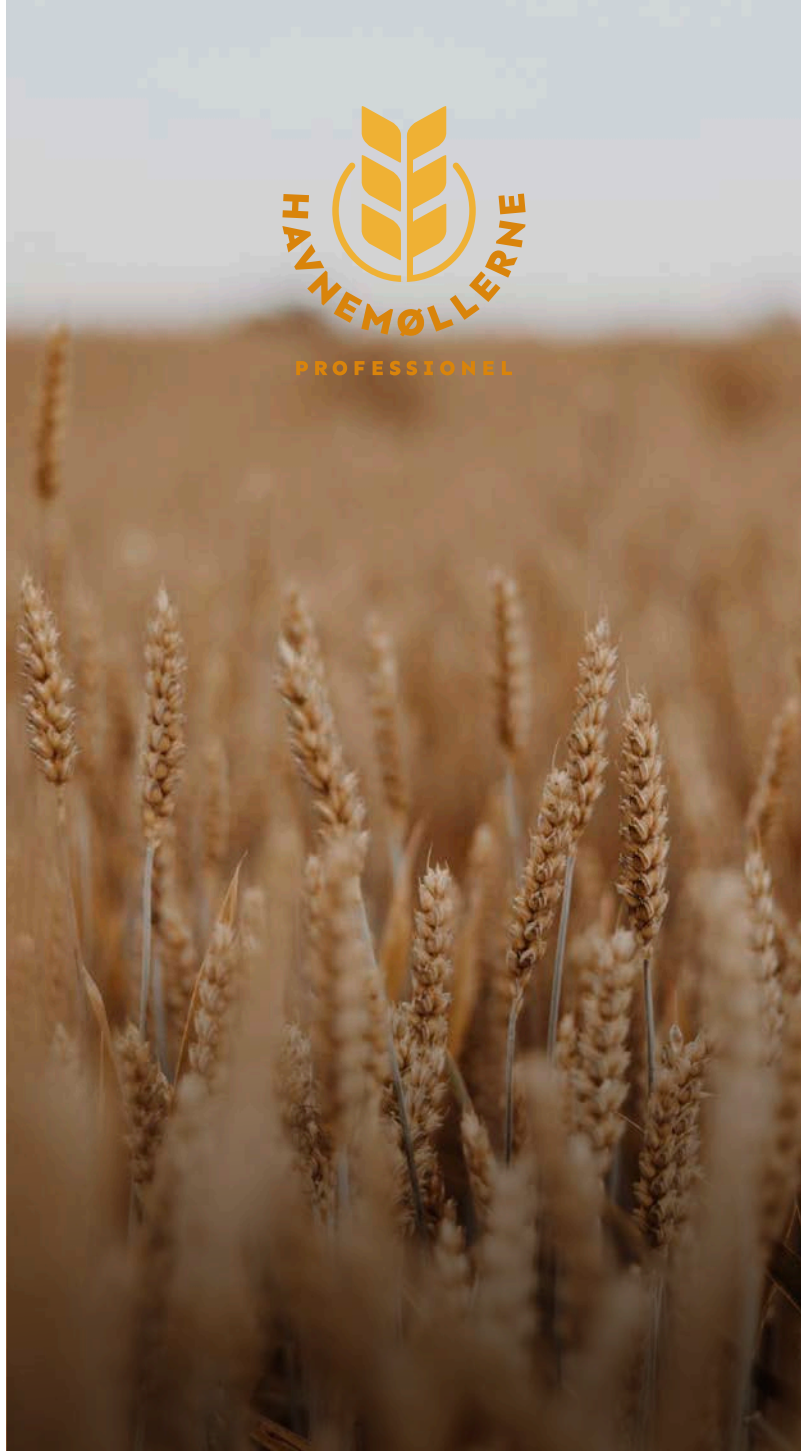
HVILETID: Efter udrulning hviler de i ca. 30 min.

BAGETEMPERATUR: Stikovn: 230 °C.
Hærdovn 240 °C.

BAGETID: Vejl. 5 - 6 min. v/240 °C.

TIPS: Umiddelbart efter bagning lægges der plast over NAAN brødene, for at holde fugten i brødene og de derved bliver bløde. Ved servering skal de opvarmes kort tid ved høj varme. Evt. strøget let med olivenolie.





Hvorfor **FULDKORN...**

Når du tilføjer fuldkorn til dit bagværk, tilføjer du også ekstra vitaminer, mineraler og kostfibre.

Desuden er fuldkornprodukter blandt de fødevarer, der har det laveste klimaaftryk*

Kilde: fuldkorn.dk





SNURRER

Bløde og luftige snurre med Havnemøllerne hvedemel med 10% fuldkorn, men med samme gode smag.

DEJEN:

1.000 g	HM Hvedemel N+ m/10% Fuldkorn (koldt)
200 g	Smør el. røremargarine (evt. 50/50)
100 g	Sukker
100 g	Past. helæg
50 g	Frisk gær
10 g	Kardemomme
10 g	Salt
500 g	Mælk
1.970 g	Total

FYLD:	700 g remonce.
REMONCE:	3 dele Borgmestermasse/alm. Remonce og 2 dele vaniljecreme røres sammen.

DEJTEMPERATUR: 24-26 °C.

ÆLTETID: 6 min. langsomt + 6 - 10 min. hurtigt
(til skær dej).
Fedtstoffet tilsættes efter dejen har samlet sig.

LIGGETID:

Dejen hviler ca. 60 min. hvorefter den klappes ned og formes firkantet. Dejstykket sættes koldt i ca. 30 min.

FREMGANG:

Dejen rulles ud til 5,5. Smør remoncen ud i et tyndt lag på hele dejen og fold den nu ind over sig selv, så du har 3 lag. Rul dejen lidt længere, så du har et rektangel. Skær strimler på 1,5 cm. Sno dine snurrer ved først at strække og sno din strimmel lidt. Tag fat i din strimmel og sno den 2 gange rundt om pegefinger og langemand - før herefter strimlen henover snurren og fæst den under bunden.

RASKNING:

Raskes til knap dobbelt størrelse. Stryges herefter, dekoreres og bages.

BAGETEMPERATUR:

200 °C.

BAGETID:

Vejl. 10 - 15 min.

Gammeldags FASTELAVNS- BOLLER

Fastelavnsboller med forskelligt fyld og ekstra fuldkorn for mæthed og sundhed.

DEJEN:

3.000 g	HM Hvedemel N+ m/10% Fuldkorn (koldt)
1.200 g	Smør el. røremargarine (evt. 50/50)
400 g	Sukker
500 g	Past. helæg
200 g	Frisk gær
20 g	Salt
1.000 g	Mælk
6.320 g	Total

DEJTEMPERATUR:

25–27 °C.

ÆLTETID:

6 min. langsomt + 6 min. hurtigt (til skær dej).

LIGGETID:

Dejstykker klappes pænt flade og 4 kantet. Sættes på køl. Henstår på køl til godt kold.

FREMGANG:

Det afkølede dejstykke udrulles på rullebord (3,5) eller med kagerulle. Deles i 10 x 10 cm. Der påføres 5 g borgmestermasse og 25 g bagefast vanillecreme. Lukkes med hjørnerne ind mod hinanden og klemmes let sammen. Vendes rundt og trykkes let. Stryges/sprayes med let fortyndet og sammenpisket helæg. Raskes vejledende i 30 – 45 min. Stryges gerne ekstra inden indsætning i ovn for opnåelse af yderlig blankhed.

BAGETEMPERATUR:

190 °C.

BAGETID:

Vejl. 8 – 10 min.



Tip

Udskift mælken med kærnemælk, og du kan lave kærnemælkshorn med dit favorit fyld.



Rugbrøds BOLLER

DEJEN:

10.000 g	HM Ekstra Softkernerugbrød
150 g	Frisk gær
7.550 g	Vand
17.700 g	Total

DEJTEMPERATUR: 28-30 °C.**ÆLTETID:** 15 min. langsomt i rørekegel med spartel.**LIGGETID:** Dejen hviler i 20-30 min. Afvejes i klumper á 150 g, og placeres i gummimåtte og trykkes let ud (Ø 12 cm), eller direkte på bagepapir. Trykkes en lille smule ud.**RASKETID:**

Raskes vejledende 45 - 50 min.

DEKORATION:

Sesamfrø eller andet spændende deko efter eget ønske.

BAGETEMPERATUR:

250 °C faldende til ca. 180 °C. Indsættes med damp.

BAGETID:

Vejl. 12 - 15 min. Pas på de ikke bager for længe, da det går ud blødheden.

BREDT MELSORTIMENT

Dækker hele dit brødbehov.
Der er noget for enhver smag.



Hvedemel m. FK 10% N+
10 kg pose
Varenr. 142451



Victory fuldkornsmel N+
10 kg pose
Varenr. 141662



Donkerque forblanding
10 kg pose
Varenr. 141529



Frumenta Mie Flour
10 kg pose
Varenr. 142210



Durum semolina hvedemel
10 kg pose
Varenr. 141901



Ekstra Softkernerugbrød
10 kg pose
Varenr. 142268

Tips

FRA VORES BAGER

1

Bedre bearbejdning
af dejen giver større
brødvolumen.

2

For det bedste rugbrød.
Tjek din dej temperatur.
Den skal være min. 28-30 °C.

3

Løft al dit bagværk med fuldkorn
og opnå ernæringsmæssige
fordele.



LANTMÄNNEN CEREALIA HAR TILSLUTTET SIG TIL SCIENCE BASED TARGET FOR EN BÆREDYGTIG FREMTID

Som en del af Lantmännen Cerealia har vi en klar ambition: at skabe en bæredygtig fødevarerproduktion, der gør en positiv forskel for klimaet. Vi arbejder målrettet på at opbygge en værdikæde fra jord til bord, hvor miljøhensyn, gennemsigtighed og kvalitet går hånd i hånd.

I tråd med Paris-aftalen har vi forpligtet os til Science Based Targets og arbejder aktivt på at reducere udledningen af CO₂. Vores målsætning er klar: at begrænse klimaændringerne og gøre en positiv forskel for fødevarerproduktion.

Konkrete tiltag for at reducere CO₂-udledning

For at nå vores mål og bidrage til en mere bæredygtig fremtid arbejder vi med en række konkrete tiltag.

Det er blandt andet:

- Udfase fossile brændstoffer fra produktionen
- Bruge genanvendelige emballageløsninger og reducere brugen af plastik
- Øge genanvendelse af affald i produktionen
- Konvertere firmabiler til elbiler
- Reducere emissioner fra dyrkning af korn.

Tiltagene er med til at understøtte vores ambition om at kunne producere 100% uden brug af fossile brændstoffer inden 2030 og være klimaneutrale inden 2050.



SCIENCE
BASED
TARGETS

DRIVING AMBITIOUS CORPORATE CLIMATE ACTION



GØR FREMTIDEN 10% GROVERE

Det er ikke en nyhed at fuldkorn er rigt på fibre og næring, forebygger livsstilssygdomme og bidrager til et stabilt blodsukker.*

Nyheden er at du nu kan tilføje 10% fuldkorn til alt dit bagværk, lige fra småkager til wienerbrød og madbrød, helt uden at gå på kompromis med smags- eller bageoplevelsen.

**Giv dit bagværk
et fuldkornsløft med
Havnemøllernes hvedemel
med 10% fuldkorn.**

*Kilde: Fødevarestyrelsen



 **Lantmännen**
Cereal