

Produkthæfte

LA4K



De Danske Gærfabrikker
Siden 1881

A proud part of **LALLEMAND**



Florapan LA4K:

Hvorfor bruge en starterkultur?

En kommerciel starterkultur kan bruges til at eliminere langsommelige processer når der startes en surdej op. Bl.a. undgås genopfriskning, hvilket med tiden ændrer sammensætningen af mikroorganismer i surdejen. Med en starterkultur kan du starte en surdej, poolish, fordej, biga, sponge (kært barn har mange navne) i et enkelt trin.

Hvad er en starterkultur?

Starterkulturer indeholder særligt udvalgte strenge af bakterier eller gær eller de kan være en blanding af disse, hvilket producerer forudsigelige fermenterings- aromaer og -tider. Resultatet er en konstant og stabil surdej. Starterkulturer er tilgængelige i tør form eks. frysetørret, hvilket giver dem en holdbarhed på 18 måneder ved 4°C.

Hvad er Florapan LA4K?

Florapan® LA4K er en starterkultur til at lave surdej fra dag til dag og er en blanding af både mælkesyre- og eddikesyre-dannende bakterier og en klassisk ølgær. Dette giver en god balance mellem syreproduktion og aroma. Den høje koncentration af levende celler, gør det muligt for bagere at fremstille en flydende eller stiv surdej i ét trin inden for 18-24 timer ved temperaturer mellem 20-35°C Afhængigt af meltype, temperatur og fermenteringstid, opnår man et endeligt pH-niveau på 3,6-4,2. (Florapan LA4K doseres med 0,1-0,2% på melet / 1-2g pr. kilo mel)

Fermentering med starterkulturer

Hvordan en surdej opbevares, vil have stor betydning for det endelige smagsudtryk, da det vil have indflydelse på forholdet mellem bakterie- og gærudvikling:

- Faste surdej vil give en forøget syreproduktion, mens mere flydende surdej vil favorisere en stærkere aroma fra gæren.
- Varmere temperaturer (35°C) vil skabe syre fra bakterierne, hvorimod køligere opbevaring (24°C) vil favorisere produktion af aroma fra gæren.

Surdejsrecepter med Florapan LA4K:

FAST SURDEJ	
Mel	5 kg
Vand (30°C)	3 kg
Florapan® LA4K	5 g
TOTAL	8,05 kg

BLØD SURDEJ	
Mel	5 kg
Vand (30°C)	5 kg
Florapan® LA4K	5 g
TOTAL	10,05 kg

FLYDENDE SURDEJ	
Mel	5 kg
Vand (30°C)	10 kg
Florapan® LA4K	5 g
TOTAL	15,05 kg



Solsikkerugbrød:

Ingredienser:	Mængde /g
Dag 1 Surdej (24 timer før)	
Rugmel	4000
Vand	2400
Florapan LA4K 520324	4
Iblødsætning dagen før	
Skåret Rug	3952
Vand	6220
Solsikkekerner	2220
Sesam	444
Hørfrø	444
Dag 2	
Rugmel	1336
Rugsigtemel	8888
Lalferm 01 (Tørgær)	112
Salt	460
Malt	888
Vand	7760



Fremgangsmåde:

Æltetid	20 min
Dejtemperatur	28°C
Hviletid 1	20 min
Vægt	1100 g
Opslåning	Vejes af i formen
Rasketid	Ca. 60 min
Dekoration før bagning	Drysses med solsikkekerner
Ovntemperatur °C	Ind på 240°C med lidt damp. Gå ned til 190°C
Bagetid	Ca. 60 min

Andersens Italienske Landbrød:

Ingredienser:	Mængde /g
Dag 1: Surdej (24 timer før)	
Fuldkornshvedemel	700
Florapan LA4K 520324	1
Vand (ca.)	500
Dag 2:	
Tipo 00	1900
Fuldkornshvedemel	100
Malteserkorsgær	50
Essential Total Plus	10
Salt	74
Vand (ca.)	1400



Fremgangsmåde:

Æltetid	8 + 8 min
Dejtemperatur	26°C
Hviletid 1	Dejen hæver i plastikkasse i 30-45 min. Husk at strække/folde dejen
Vægt	650-700 g
Opslåning	Slåes op og vendes i fuldkornshvedemel, brug evt. hævekurv
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 på 220°C
Bagetid	Ca. 40-45 min -sidste 5 min med åben spjæld