



De Danske Gærfabrikker
Siden 1881

PANATURA® FORTE PLUS

Du kan bruge

PANATURA®
FORTE PLUS
i dine egne recepter
– den ideelle måde
at give dem et
autentisk udtryk på.



2025

A proud part of 

Indtil nu har det, at producere hurtigt fremstillet brød betydet, at acceptere en lavere kvalitet med hensyn til smag, skorpe og krumme-struktur. For at overvinde disse problemer har vi udviklet PANATURA®, et unikt koncentreret surdejkoncept, der er egnet til håndværks- og industrielle dej- og bagerisystemer.

- **Kort fermenteringstid, 1-4 timer sikrer stadig kompleks aroma**
- **Lavt doseringsniveau 1-3% på melet**
- **Højere vandtilsætning sikrer friskholdelse og silkeblød krumme**
- **Erstatter de fleste frost produkter, og er således uden E numre**

Hvede, Vand, Bygmaltmel, gær, melbehandlingsmiddel (Ascorbinsyre), enzymer



DOSERING

Direkte deje: 2% på melet, 1-4 timers fermentering

Poolish: 25% på melet (Eks. 1000g mel, 1000g vand og 250g Panatura) fermenteres i 12 timer og doseres 10-20% på melet i dejen.

Poolish: 20% på melet, fermenteres i 3 timer, holdbar 7 dage på køl.

PANATURA® giver dig mulighed for at fremstille brød i højeste kvalitet med betydelige økonomiske besparelser og 100% clean label PANATURA® er baseret på en patenteret gæringsproces, der bruger specielle typer bagegær i en kombination med naturligt forekommende mælkesyrebakterier.

Disse mikroorganismer i PANATURA® bruger stivelse og mineraler, der findes i melet, til at fermentere og øge brødets volumen. Derudover producerer de også milde syrer, og karakterfuld smag. Bagværk fremstillet med PANATURA® har rigere smag, bedre sprødhed, blødere krummer og øget holdbarhed, mens der kun bruger naturlige ingredienser.



SPELTSTYKKER MED PANATURA®

GRUNDEJ	
Mængde i gram	Råvarer
1000 g.	Spelt mel
30 g.	PANATURA® FORTE
30 g.	Gær
15 g	Sukker
25 g.	Salt
15 g.	Vegetabilsk olie
550 g	Vand

Æltetid: 10 minutter langsomt,
1-3 minut hurtigt.

Dejtemperatur: 24-26°C.

Liggetid: 60 min.

- Vej 70 g stykker og virkes op på et olieret bord
- Sættes med virket nedad på dejkæde strøet med mel
- Raskes 45-60 ved stuetemperatur (20-24°C)
- Afbages ved ca. 220°C i 15-18 minutter

SMAGEN AF GRÆSKAR MED PANATURA®

GRUNDEJ	
Mængde i gram	Råvarer
2500 g.	Fransk hvedemel
1000 g.	Integrale fuldkorn
2700 g.	Vand
400 g.	Økologiske græskarkerner – ristet
105 g.	PANATURA® FORTE PLUS
87 g.	Salt
6792 g.	I alt



Fremgangsmåde:

Dejtemperatur:
Køretid langsomt:
Køretid hurtigt:

Liggetid 1:
Liggetid 2:
Dejvægt:
Opslåning:
Rasketid:
Indsætningstemperatur
Bagetemperatur:
Damptilførsel i sek.
Bagetid:

Data:

25 - 27 °C
8 min.
3 min.
-18 °C
+5 °C
9 x 750 g.
Runde
16 – 18 timer
280 °C
240 °C
10 sek.
Ca. 40 min.

Særlige bemærkninger:

Salt tilsættes de sidste 3 min
Græskarkerner tilsættes det sidste min.
I plastbeholder på frost
Tages ud fra frost 2 dage før brug

Kommes i runde hævekurve forret med klæde.
På køl ved 5 °C i gærstop.
I herdown – snittes før indsætning efter eget ønske.

Sjæld åbnes de sidste 5 min. af bagetiden.

ØKO CHIABRØD MED PANATURA®

GRUNDDEJ		FORDEJ DAG 1	SURDEJ
Mængde i gram	Råvarer	1000 g.	Økologisk Hvedemel
2250 g.	Poolish fra dag 1	1000 g.	Vand
1750 g.	Økologisk Tipo 00	250 g.	PANATURA® FORTE PLUS
750 g.	Økologisk Ølandshvedemel	2250 g.	I alt
1600 g.	Vand		
240 g.	Økologiske Chiafrø – ristet		
88 g.	Salt		
3 g.	Gær		
6681 g.	I alt		

FAKTA	
Hviletid:	16 - 18 timer.
Sted:	Ved ca. 25 °C

Fremgangsmåde:

Dejtemperatur:
Køretid langsomt:
Køretid hurtigt:

Liggetid:
Sted:
Dejvægt:
Opslåning:
Rasketid:
Indsætningstemperatur
Bagetemperatur:
Damptilførsel i sek.
Bagetid:

Data:

25 - 27 °C
6 min.
4 min.

2 x 60 min.
Plastbeholder
9 x 740 g.
Runde
16 - 18 timer
280 °C
240 °C
10 sek.
Ca. 40 min.

Særlige bemærkninger:

Salt tilsættes de sidste 3 min.
Chiafrø tilsættes det sidste min.

I bageriet

Kommes i runde hævekurve forret med klæde.
På køl ved 5 °C i gærstop.
I herdown – snittes før indsætning efter eget ønske.

Sjæld åbnes de sidste 5 min. af bagetiden.



DISCLAIMER

Informationerne er baseret på pålidelige kilder. Fordi Lallemand Inc. ikke kan forudse eller kontrollere de mange forskellige betingelser, hvormed disse oplysninger eller Lallemand Inc. produkter kan anvendes, betyder det ikke en garanti for anvendeligheden eller rigtigheden af disse oplysninger eller egnethed af et Lallemand Inc. produkt i en given situation, uanset om det anvendes alene eller i kombination med andre produkter. Brugere af Lallemand Inc. produkter skal lave deres egne tests for at bestemme egnetheden af hvert sådant produkt til deres særlige formål. Alle data på disse sider falder inden for det normale område af produktets egenskaber, men bør ikke bruges til at etablere specifikationsgrænseværdierne eller anvendes alene som grundlag for formulering.

Varenummer: 520292
Panatura Forte plus
10 kg

