



WALDKORN®

THE ORIGINAL

Mørkt, lækkert og produceret
med passion!



Waldkorn®
JULEBRØD



Waldkorn® - good taste deserves time

WWW.WALDKORN.COM

Produceret med passion

Waldkorn® Vi ved, at godt brød tager tid.

Derfor lader vi vores korn og frø vokse og modnes, indtil de har udviklet en rig og fyldig smag. Hvert brød er lavet med passion og respekt for håndværk og tradition. Resultatet er en række unikke, traditionelle brødvarianter med en lækker smag. Fordi god smag fortjener tid, og gode tider fortjener den bedste smag. Uanset om du vil nyde vores brød alene eller sammen med de mennesker, du elsker.

GROFT & GODT

Waldkorn® Mørk brødbase.

Den unikke kombination af rug, byg, hvede, hør, solsikkerkerner, soja, hvedemaltmel, maltekstrakt mm. **Waldkorn®** giver dig virkelig en lækker og autentisk smagsoplevelse!

PRODUKT FORDELE

- Grov og mørk krumme
- Nemt at lave
- Fremragende forarbejdningsegenskaber
- Ensartet bageevne
- Mange anvendelsesmuligheder

Waldkorn® Grundopskrift

Opskrift

Waldkorn®	5.000 kg
Fuldkornsmel	2.500 kg
Hvedemel	2.500 kg
Tørgær	0.020 kg
Salt	0.250 kg
Vand (ca.)	6.400 kg
I alt	16.670 kg

Tid (spiral): 3 min. langsom/7 min. hurtig

Dej temperatur: 26-27 °C

Dej hvile: 30 min.

Størrelse: 450 g

Rasketid: 45 min.

Temperatur: ca. 230 °C med damp og sætte temperaturen ned til 200 °C efter 10 min.

Bagetid: 30-35 min.



Waldkorn® JULEBRØD 2025

Opskrift til 26 brød

Waldkorn® grundopskrift 16.670 kg

Julemix -

Rosiner	1.200 kg
Hasselnødder hele	1.200 kg
Mandelflager	1.000 kg
Hasselnødder hakket	0.600 kg
Rom 38% (390664)	0.200 kg
Vand	0.200 kg

Lad Julemix stå i blød i minimum 12 timer.
Tilsæt evt. kanel, peber, anis og kardemomme til dejen. 10 g af de 4 slags til denne opskrift.
Når æltetiden er slut, vend da **Julemixen** i dejen. Form brødene som ønsket. Inden bagning placeres skabelonerne på brødene og melet sigtes over.

Tid (spiral): 5 min. langsom/6 min. hurtig

Dej temperatur: 26-27 °C

Dej hvile: 20 min. ca.

Størrelse: 800 g

Rasketid: 40-50 min.

Bage temperatur: ca. 230 °C.

Bagetid: 45 min.



Waldkorn®
JULEBRØD



Waldkorn® Delux Croissant

Opskrift

Waldkorn®	0.300 kg
Hvedemel	0.700 kg
Tørgær	0.010 kg
Salt	0.010 kg
Sukker	0.050 kg
Volufrost	0.015 kg
Margarine	0.020 kg

Til laminering: Margarine el. smør 1 kg til 4 kg dej.

Tid (spiral): 2 min. langsom/7 min. hurtig

Dej temperatur: 24-25 °C

Dej hvile: 10 min.

Rasketid: 60-70 min.

Temperatur: ca. 220 °C med damp og sætte temperaturen ned til 210 °C efter 5 min.

Damp 5 min. før endt bagetid.

Bagetid: 16-18 min..

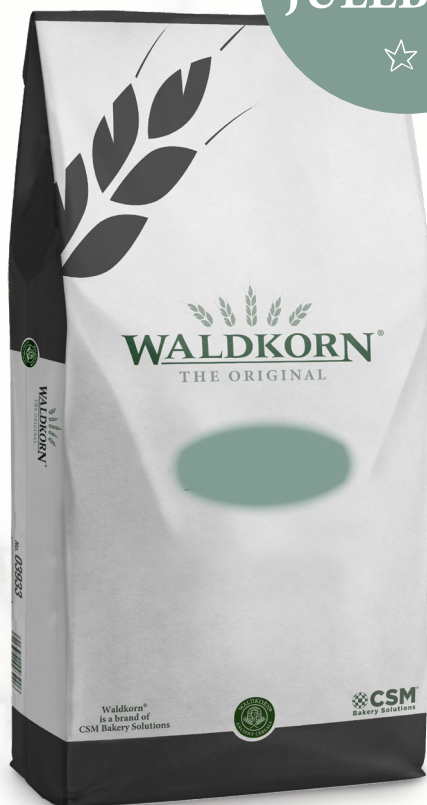
Ekstra
OPSKRIFT



WALDKORN®

THE ORIGINAL

Waldkorn®
JULEBRØD



Køb 1 sk
Waldkorn
og få 1
skabelon

Discover Waldkorn®: www.waldkorn.com

Produkt	Varenr		Opbevaring	kg	Emballage
Waldkorn® Classic	215330	x	Tørt og køligt	15 kg	pose
CSM Volufrost	215331	x	Tørt og køligt	15 kg	pose



WATCH OUR VIDEO.