



OPSKRIFTER

BageSTÆRK



Koldhævet Baguette

Dejen:	9.000 g	Bagestærk Hvedemel (106380)
	1.000 g	HM Victory Landmel (214201)
	300 g	Tørret hvedesurdej
	250 g	Salt
	150 g	Frisk gær
	100 g	Bagehjælpemiddel
	7.200 g	Vand, ca.
	18.000	Total



Dejtemperatur: 24-26°C

Æltetid: 8 min. langsomt + ca. 6 min. hurtigt (til skær dej)

Liggetid: Bulkhæver i 60 min. (Strammes/foldes efter 30 min.)

Dejvægt: 350 - 400 g/stk, alternativt 3500/4000 g til afvejning i delemaskine.

Opslåes/lægges på letmelet plade, og sættes på køl til næste dag.

Dekoration: Sigtes med Landmel og gives et moderat snit på langs.

Bagning: Bages vejledende 25 min. (letbagte bages 12 - 15 min.)

Temp.: Som Baguetter/Rustikt brød.

Tips: Du kan nemt anvende din egen surdej hvis dette ønskes.
Skift den tørrede surdej og tilsæt din egen surdej i en mængde der er 3 - 4 gange større.
Den mængde mel og vand der er i surdejen, reduceres opskriften tilsvarende med !

Koldhævede Filonebrød

Dejen:	7.200 g	Bagestærk Hvedemel (106380)
	2.500 g	Durum Hvedemel
	300 g	Tørret hvedesurdej
	260 g	Salt
	180 g	Frisk gær
	150 g	Bagehjælpemiddel
	7.600 g	Vand, ca.
	18.190	Total



Dejtemperatur:	24-26°C
Æltetid:	8 min. langsomt + ca. 6 min. hurtigt (til skær dej)
Liggetid:	Bulkhæver i 60 min. (Strammes/foldes efter 30 min.) Afvejes og foldes let op, hviler ca. 15 min.
Dejvægt:	650 g/stk Opslåes som traditionelle Filonebrød og placeres på letmelet plade. På køl til næste dag.
Dekoration:	Drysses med durummel og snittes markant 2 - 3 gange.
Næste dag:	Tages fra køl og bages direkte på hærd.
Bagning:	Som øvrige rustikke stykker og brød
Temp.:	Som øvrige rustikke stykker og brød
Tips:	Du kan nemt anvende din egen surdej hvis dette ønskes. Skift den tørrede surdej og tilsæt din egen surdej i en mængde der er 3 - 4 gange større. Den mængde mel og vand der er i surdejen, reduceres opskriften tilsvarende med !

Koldhævet Brød/stykker m. kogt Frøsymfoni mørk

Kogning: 2000 g HM Frøsymfoni
4000 g Vand
250 g Tørret Rugsurdej
(gives et opkog i gryde, alternativt ca. 25 min. i gastrobakke i ovn v/200°C)

Dejen: 8.000 g Bagestærk Hvedemel (106380)
6.250 g Kogt Masse (skal være afkølet)
1.000 g HM Victory Fuldkornsmel N+ (104452)
1.000 g Durum Hvedemel
300 g Tørret hvedesur
250 g Fl. Mørk Malt
200 g Bagehjælpemiddel.
300 g Salt
250 g Frisk gær
6.500 g Vand, ca.
24.050 Total



Dejtemperatur: 24-26°C

Æltetid: 8 min. langsomt + 8 min. hurtigt (til skær dej)

Liggetid: 45 min. i bulk, afvejes og hviler yderlig ca. 30 min.
Stykker deles gerne på delemaskine, hvor bulkvægten tilpasses antal.

Dejvægt: Stykker 115 g/stk. Helbrød 700/750 g

Dekoration: Blanding af HM Rugsigtemel og HM Frøsymfoni

Sættes på melede glatte plader og henstår på køl til næste dag

Næste dag: Tages fra køl og bages umiddelbart efter

Bagetemperatur: Som øvrige rustikke stykker og brød

Bagetid: Som øvrige rustikke stykker og brød

Tips: Du kan nemt anvende din egen surdej hvis dette ønskes.
Skift den tørrede surdej og tilsæt din egen surdej i en mængde der er 3 - 4 gange større.
Den mængde mel og vand der er i surdejen, reduceres opskriften tilsvarende med !



BAKO
DANMARK

Koldhævet Brød/stykker m. kogt Frøsymfoni

Kogning: 2000 g HM Frøsymfoni
4000 g Vand
(gives et opkog i gryde, alternativt ca. 25 min. i gastrobakke i ovn v/200°C)

Dejen: 8.000 g Bagestærk Hvedemel (106380)
6.000 g Kogt Masse (afkølet)
1.000 g HM Vistory Fulkornsmel N+ (104452)
1.000 g HM Durum Hvedemel
300 g Tørret hvedesur
200 g Bagehjælpemiddel
300 g Salt
250 g Frisk gær
6.200 g Vand, ca.
23.250 Total



Dejtemperatur: 24-26°C

Æltetid: 8 min. langsomt + 8 min. hurtigt (til skær dej)

Liggetid: 45 min. i bulk, afvejes og hviler yderlig ca. 30 min.
Stykker deles gerne på delemaskine, hvor bulkvægten tilpasses antal.

Dejvægt: Stykker 115 g/stk. Helbrød 700/750 g

Dekoration: Blanding af HM Rugsigtemel og HM Frøsymfoni

Sættes på melege glatte plader og henstår på køl til næste dag.

Næste dag: Tages fra køl og bages umiddelbart efter

Bagetemperatur: Som øvrige rustikke stykker og brød

Bagetid: Som øvrige rustikke stykker og brød

Tips: Du kan nemt anvende din egen surdej hvis dette ønskes.
Skift den tørrede surdej og tilsæt din egen surdej i en mængde der er 3 - 4 gange større.
Den mængde mel og vand der er i surdejen, reduceres opskriften tilsvarende med !

Koldhævet chia sesam brød og stykker

Ristning	750 g	Sesamfrø Ristes v/180°C i 15 min.
Iblødsætning	750 g 750 g 2500 g	Ristede sesamfrø Chiafrø Vand iblødsættes minimum 30 min.
Dejen:	8.500 g	Bagestærk Hvedemel (106380)
	1.500 g	HM Victory Fulkornsmel (104452)
	4.000 g	Iblødsætning
	200 g	Bagehjælpemiddel
	275 g	Salt
	200 g	Frisk_gær
	5.400 g	Vand, ca.
	20.075	Total



Dejtemperatur:	24-26°C
Æltetid:	8 min. langsomt + 8 min. hurtigt (til skær dej)
Liggetid:	45 min. i bulk, afvejes og hviler yderlig ca. 30 min. Stykker deles gerne på delemaskine, hvor bulkvægten tilpasses antal.
Dejvægt:	Stykker 115 g. Helbrød 700/750 g
Dekoration:	Blanding af HM Rugsigtemel, sesam og chiafrø Sættes på melege glatte plader og henstår på køl til næste dag
Næste dag:	Tages fra køl og bages umiddelbart efter
Bagetemperatur:	Som øvrige rustikke stykker og brød
Bagetid	Som øvrige rustikke stykker og brød
Tips:	Du kan nemt anvende din egen surdej hvis dette ønskes. Skift den tørrede surdej og tilsæt din egen surdej i en mængde der er 3 - 4 gange større. Den mængde mel og vand der er i surdejen, reduceres opskriften tilsvarende med !

106380 - BÄKO BageSTÆRK Hvedemel, 10 kg
pris pr kg kr 3,84. Pris pr kg ved pallekøb kr 3,39
Bestilles direkte i BIBS

BÄKO BageSTÆRK silomel
pris pr kg kr 3,27
Bestilles hos din BÄKO Konsulent



BÄKO
DANMARK

Kontakt din BÄKO konsulent

John Clausen
KAM, Jylland
Tlf. 2057 5707
john-c@baekodanmark.dk

Steen Kristensen
Konsulent, Jylland
Tlf. 3073 4765
steen@baekodanmark.dk

Steffen Nørgaard
Konsulent, Sjælland
Tlf. 4016 4181
steffen@baekodanmark.dk

Kontakt BÄKO kundeservice

Ben Grosche
Kundeservice
Tlf. 4422 6818
ben@baeko.dk

Seda Harders
Kundeservice
Tlf. 4422 6814
seda@baeko.dk

Michael Bley
Kundeservice
Tlf. 4422 6816
michael@baeko.dk

Alexandra Karg
Kundeservice
Tlf. 4422 6819
alexandra@baeko.dk