

Softgrains

Sunde & smagfulde kerner



BAKO DANMARK


puratos
Food Innovation for Good

Softgrains

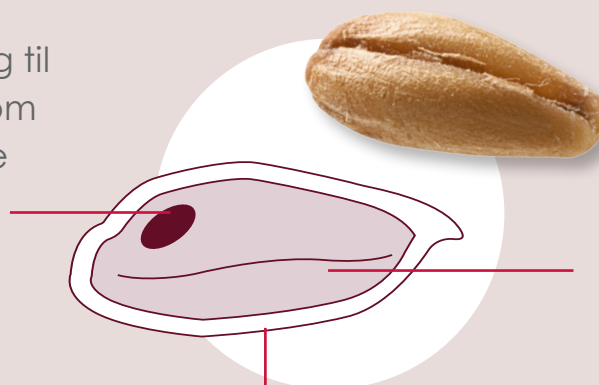
Sunde og lækre kerner, giver
velsmagende brød.

Softgrains bringer **tradition og innovation** sammen i en højere enhed. Forbrugerne ønsker nærende brød og med Softgrains får du en kombination af alle kornenes fordele og originale egenskaber, samtidig med at du får en fantastisk smag i dit brød. Softgrain er baseret på en unik udarbejdelsesproces, hvor kornene iblødsættes og koges i vand, men det helt unikke ved vores Softgrains er, at vi tilbereder og **tilsætter surdej til kernerne**. De saftige kerner frigiver derved langsomt deres fugt for at bevare friskheden af dine brød og sikre at krummen forbliver uimodståelig blød. Det giver dig friske brød, der er fulde af nærende fuldkorn og frø og har en **unik tekstur og smag**.



Kim = kornets kim, som kan udvikle sig til en ny plante og som er fyldt med gode næringsstoffer.

Klid = den spiselige skal i flere lag, der beskytter kimen. Indeholder fibre og B-vitaminer.



Endosperm = den største del af kornet, som er rig på stivelse og som indeholder nok næringsstoffer til at ernære kimen.

Unik spiringsproces

Fermenteringen skaber en skøn sød smag

Forbrugerne opfatter i dag spirede kerner som sunde, hvilket har gjort dem til en ny trend. Takket være vores ekspertise inden for fermenteringsteknologi har vi tilføjet et ekstra trin til denne proces, der giver os mulighed for at skabe et unikt produkt, der kombinerer både ernæring og smag. Vores sproutgrains er resultatet af disse to processer.



Udvælgelse
og rensning af
kornene.



Iblødsætning
og åbning af
fuldkornene.



Kontrol af
spiringsprocessen.



Unik fermentering
af fuldkornene*.

Vi spirer fuldkornene
i flere dage for
at opnå optimal
ernæringsmæssig
effekt.

Fermenteringen
giver en
enestående smag
til fuldkornene.



Softgrain Spelt CL

Speltkerner i flydende
rugsurdej.

Dosering: 10-30%

Forpakning: 5 kg

Bäko varenummer: 215099



Softgrain Sprouted Rye

Spirede rugkerner i
flydende rugsurdej.

Dosering: 10-30%

Forpakning: 12 kg

Bäko varenummer: 214653



Softgrain 5 Grains

Multikerneblanding i
flydende rugsurdej.

Dosering: 10-30%

Forpakning: 11 kg

Bäko varenummer: 213478



Softgrain Sprouted Oat CL

Spirede havreflager i
flydende surdej.

Dosering: 10-30%

Forpakning: 5 kg

Bäko varenummer: 215452

*I Danmark anses spirede kerner ikke som fuldkorn.

Hvorfor skal du vælge Softgrains?

Fordele for bagerier:



Innovation og differentiering:

Skab nye nærende og velsmagende brød som er i overensstemmelse med forbrugertrends.



Bekvemmelighed:

Klar til brug og nem at anvende. Du kan tilføje Softgrains til alle dine deje.



Alsidighed:

Uendelige applikationer, hvor kun fantasien sætter grænsen for kreativiteten.

Fordele for forbrugerne



Ernæring: Takket være de mange fuldkorn, indeholder vores produkter en masse fibre, som er en væsentlig del af en sund kost.



Fantastisk smag: Dine brød får en unik smag takket være surdejen og gæringsprocessen.



Enestående friskhed:

Kernerne frigiver langsomt deres fugt for naturligt at bevare den oprindelige friskhed af dit brød og undgå at krummen tørrer ud.

Fiberrig kost hjælper med at opretholde:

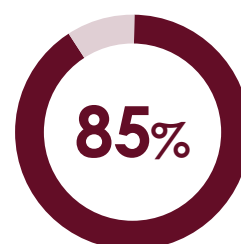


Lad os fokusere på ernæring

Er du interesseret i at kommunikere om de ernæringsmæssige fordele ved dit produkt? Så kommer her et par forslag til, hvad du kan kommunikere om:



I Danmark og mange andre lande er det kun 10 % eller færre, der indtager den anbefalede mængde fibre.



Mener at fibre har en positiv effekt på fordøjelsen.



Kilde: Puratos' egen forbrugerundersøgelse Taste Tomorrow 2023 (mere end 20.000 forbrugere interviewet).

Speltbrød

Ingredienser	
Halvsigtemel	400 g
Hvedemel	250 g
Fuldkornsmel	350 g
Vand	550 g
Salt	20 g
Hørfrø	50 g
Softgrain Spelt	250 g
Sapore Aroldo	60 g
O-tentic Durum	40 g



Metode	
Æltetid	12 min. i 1. gear + 3 min. i 2. gear
Dejtemperatur	25-27 °C
Hviletid 1	15 - 30 min. ved bageritemperatur
Vægt	560 g
Liggetid 2	20 min. ved bageri temperatur
Opslåning	Slåes aflange op med sesam på toppen og ligges i raskeklæder med mel
Rasketid	45 min. 28°C, 80% RH
Dekoration før bagning	Fjern nænsomt brødet fra raskeklædet og vend på hovedet med den meldryssede side opad, snittes i harlekinmønster
Ovntemperatur	220-230 °C
Bagetid	45-50 min.

Havrebaguette

Ingredienser	
Fordej:	
Hvedemel	200 g
Vand	200 g
O-tentic Origin	8 g
Fordej røres sammen og sættes på køl i 24 timer.	
Dej:	
Hvedemel	1800 g
Softgrain Sprouted Oat	400 g
Havreflager	100 g
O-tentic Origin	72 g
Salt	44 g
Vand	1160 g

Metode	
Æltetid	7 + 7 min.
Dejtemperatur	21-24 °C
Hviletid 1	18-24 timer på ved °C
Vægt	400 g
Hviletid 2	20 min.
Opslåning	Slået op som baguette. 50 cm.
Rasketid	50 min. under plastisk i bageriet.
Dekoration før bagning	Vendes i lidt hvedemel og snit 3 gange på skrå.
Ovntemperatur	250 °C med lidt damp faldende til 230 °C
Bagetid	25- 30 min. De sidste 5 min. med åbent spjæld.



Pinsa med Softgrains

Ingredienser	
Hvedemel	2000 g
Vand	1500 g
O-tentic Pinsa	200 g
Salt	40 g
Olivenolie	60 g
Softgrains 5 Grain	500 g

Metode	
Fremgangsmåde	Kør hvedemel, vand 1, O-tentic Pinsa og salt sammen. Dejen køres sammen i 5 min. i 1. gear. Tilsæt vand 2 lidt ad gangen, mens dejen kører i 2. gear. Tilsæt olivenolie det sidste 1,5 minut.
Æltetid	5 min. i 1. gear + 10 min. i 2. gear.
Dejtemperatur	26 °C
Hviletid 1	1 time i bageriet. Foldes sammen efter 30 min.
Vægt	300 g
Opslåning	Som en Pinsa.
Hviletid 2	16 -72 timer ved 4 °C
Rasketid	2 timer, 30 °C, 75 % RH
Opslåning	Trykkes som en Pinsa.
Ovntemperatur 1	280 °C uden damp.
Bagetid 1	Ca. 4-5 min.
Dekoration efter bagning 1	Dekorér med ønsket topping.
Ovntemperatur 2	230 °C
Bagetid 2	8 min.



Burgerboller med havre

Ingredienser	
Hvedemel	1500 g
Fuldkornshvedemel	300 g
Havremel	300 g
Vand	1040 g
Sukker	200 g
Gær	100 g
S500 Sense	60 g
Røremargarine	200 g
Easy Soft'r	200 g
Softgrain Sprouted Oat	300 g

Metode	
Æltetid	7 min. langsomt + 5 min. hurtigt. Tilføj Softgrain Spouted Havrei 2. gear.
Dejtemperatur	24-26 °C
Hviletid 1	10 min.
Vægt	1800 g pr. bræk. 60 g pr. stk.
Hviletid 2	10 min.
Opslåning	Afrundes og placeres på plader med bagepapir.
Rasketid	+/- 60 min, 30 °C, 80 % RH
Dekoration før bagning	Sprøjtes med Sunset Glaze og drysses med havremel.
Ovntemperatur	240 °C, ingen damp.
Bagetid	8-9 min.



Havrerugbrød

Ingredienser	
Halvsigtemel	1750 g
Hvedemel	750 g
Grovvalsedede havregryn	500 g
Easy Rye	175 g
Hørfrø (Gule eller almindelige)	165 g
Gær	100 g
Salt	60 g
Vand	2500 g
Softgrain Sprouted Oat	600 g



Metode	
Æltetid	15 min. i første gear.
Dejtemperatur	27-30 °C
Hviletid 1	45-60 min.
Vægt	1050 g
Opslåning	Vejes af i forme.
Rasketid	45-60 min., 35 °C, 85 % RH.
Dekoration før bagning	Dekoreres med havreflager.
Ovntemperatur	250 °C med lidt damp faldende til 180 °C.
Bagetid	Ca. 60 min. til en kerntemperatur på 96 °C.

Rugbrød med spiret rug

Ingredienser	
Groft rugmel	1750 g
Fuldkornshvedemel	750 g
Gær	50 g
Vand	2200 g
Salt	75 g
Sapore Salome	75 g
Easy Rye	200 g
Softgrain Sprouted Rye	750 g



Metode	
Æltetid	15 min. i første gear.
Dejtemperatur	27-30 °C.
Hviletid 1	30 min.
Vægt	1050 g.
Opslåning	Vejes af i rugbrødsforme 10x10x18 cm.
Rasketid	45-60 min, 35 °C, 85 % RH.
Dekoration før bagning	Drysses med sprød hvede.
Ovntemperatur	250 °C, faldende til 180 °C.
Bagetid	55-60 min. til en kerntemperatur på 96 °C.

Softgrains



Softgrain

Sunde kerner med smagen af surdej

Klar-til-brug kerner og frø, som er kogt og infuseret med surdej.

Sunde korn, velsmagende brød

Udnyt alle egenskaberne og fordelene ved Puratos' Softgrain produkter



Softgrain forener **tradition** og **innovation** ved at kombinere alle fordelene og de oprindelige egenskaber ved korn med den smag, som forbrugerne ønsker i et næringsrigt brød. Softgrain bygger på en unik proces, hvor kornene normalt iblødlægges og koges i vand. Puratos har taget det et skridt videre og udviklet sin egen metode, som består i at **koge og infusere fuldkornene med surdej**. Med Softgrain får du friske og saftige brød, fyldt med næringsrige fuldkorn og frø, med en unik tekstur og smag.



Sunde og smagfulde
rugbrød for en hver
smag



Du er altid velkommen til at kontakte din
Puratos konsulent, hvis du har spørgsmål
eller brug for hjælp.