

Sapore



Et bredt sortiment af surdeje,
der passer til enhver type
brød og smag.



En surdej kan fremstilles af mange forskellige typer af mel.



Udvalgte interne surdejskulturer giver surdejen liv.

Hver Sapore er skabt af mel, vand, tid, kultur og en naturlig fremstillingsproces.

for en mildere & cremet smag



Syregrader:
45



**Sapore
Tosca**

En durumhvedesurdej

Giver en lækker krumme med cremede, smøragtige noter og let ristede nuancer. Den er bygget op på durum fra Altamura regionen, som også er kendt fra O-tentic.



Smør



Karamel

Syregrader:
50



**Sapore
Carmen50**

En cremet hvedesurdej

Giver en lækker krumme med cremede, smøragtige noter og forbedrer teksturen. Samtidig kan du reducere smørmængden og carmen er med til at holde produktet frisk i længere tid.



Smør

NYHED

for en frugtig & syrlig smag

Syregrader:
90



**Sapore
Fidelio**

En flydende hvedesurdej

Giver en karakteristisk syrlig smag med friske, fermenterede noter og en kompleks aromaprofil. Bidrager til en elastisk krumme og sprød skorpe i både brød og wienerbrød.



Eddike



Gær

Syregrader:
80



**Sapore
Traviata**

En frugtig rugsurdej

Giver en saftig og aromatisk krumme med tydelige frugtige noter og en balanceret syrlighed. Tilføjer en karakteristisk dybde og en frisk smagsoplevelse og forbedrer både smag og tekstur.



Vindruer



Æble

For en ristet & mere intens smag



Syregrader:
150

Sapore
Aroldo

En klassisk rugsurdej

Giver en saftig og blød krumme med tydelig syrlighed og en let frugtig smagsprofil. Tilfører brødet en karakteristisk dybde og friskhed, samtidig med at tekstur og holdbarhed forbedres.



Eddike



Vindruer



Syregrader:
200

Sapore
Othello

En ristet rugsurdej

Giver en fyldig og mørk krumme med karakteristiske ristede og maltede noter. Bidrager til en dyb smagsprofil med let bitterhed og syrlighed, som er typisk for klassisk dansk rugbrød. Forstærker både aroma, farve og struktur.



Maltmel



Ristet



Syregrader:
80

Sapore
Salome

En maltet rugsurdej

Salome fremhæver den rige essens af maltsirup. Den giver en tydelig og indbydende sødme til brødet, samt en let farve til krummen.

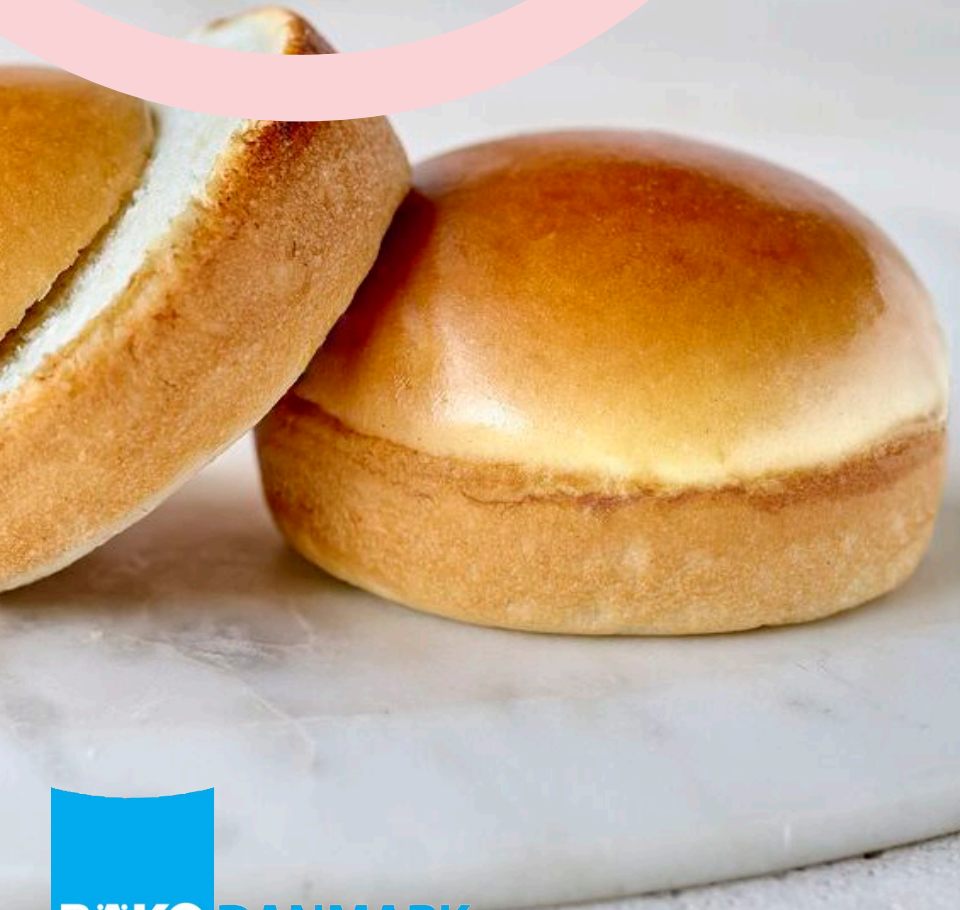


Maltsirup



Kaffe

Burgerboller



Ingredienser

	G
Hvedemel	1000
Vand	420
Salt	18
Gær	50
Sukker	150
Æg	100
Smør/margarine	75
Easy Soft't 10/100	100
Sapore Carmen	50

Metode

Æltetid 5 min. I første gear og 7 min. i andet gear.

Dejtemperatur 26 °C

Hviletid 10 min.

Afvejning 30 g

Rasketid 150 min., 30 °C, 85 % RH

Dekoration før bagning Spray med Sunset Glaze

Ovntemperatur 190 °C

Bagetid Ca. 22 min.

Knækbrød



Ingredienser

	G
Hvedemel	1000
Vand	480
Salt	20
Gær	3
Smør/margarine	150
S500	10
Sapore Carmen	50

Metode

Æltetid	8 min. I første gear og 3 min. i andet gear.
Dejtemperatur	25 °C
Hviletid	20 min.
Opslåning	Giv en enkelt fold og kør ned på 2,2 mm
Afvejning	25 g
Rasketid	30 min., 30 °C, 80 % RH
Dekoration før bagning	Spray med Sunset Glaze og dekorér med kerner.
Ovntemperatur	180 °C
Bagetid	Ca. 25 min.

Formet af **tid**. Perfektioneret i **smag**.

Bäko varenummer

Easy Soft'r 10/100	214124
S500	214994
Sapore Aroldo	213063
Sapore Fidelio	213056
Sapore Carmen	NYHED!
Sapore Othello	213071
Sapore Salome	213061
Sapore Tosca	213070
Sapore Traviata	213962

