

WE
CREATE
SOLUTIONS



GOD START PÅ ÅRET

Fuldkorn & protein



God start på året med

PROTEIN OG FULDKORN

Januar er den perfekte måned til at starte på nye sunde vaner, og hvad er bedre end at begynde dagen med et nærende og lækkert stykke brød? I denne brochure finder du opskrifter på velsmagende brød og stykker, der skal være med til at give dig en god og velsmagende start på året. Netop protein og fuldkorn bidrager til vedligeholdelse af muskler og giver en rigtig god mæthedsfølelse.

Tankerne bag opskrifterne er først og fremmest, at brød og stykker skal smage godt, men hvorfor ikke kombinere god smag med gode og sunde råvarer. Så du får et lækkert brøduvalg og giver dine kunder en god start på året.

Opskrifterne er baseret på et udvalg af vores brødkoncentrater, der sikrer dig et fantastisk resultat, så du både sparer tid og får en ensartet kvalitet hver gang. Koncentraterne giver blandt andet også masser af muligheder for variation og spændende opskrifter.

De bedste brød bages med kærlighed til håndværket og høj faglighed. For samspillet af gode ingredienser og det gode håndværk går hånd i hånd.

Vi glæder os til at inspirere dig!

Dit Credin Team

Du finder følgende brødkoncentrater i denne brochure

- JUST4TASTE® Surdejsbrød
- JUST4TASTE® Bløddej
- JUST4TASTE® Delikato
- MultiBase® Rugbrød



Du kan læse meget mere om vores brødkoncentrater og finde flere spændende opskrifter på vores hjemmeside www.credin.dk



JUST4TASTE®

GROFT GOURMET GRØDBRØD, STYKKE OG SANDWICHSTYKKE

Iblødsættes

200 g Chiafrø
500 g Grovvalset havregryn
1.200 g Vand

Øvrige ingredienser

700 g JUST4TASTE® Surdejsbrød Konc.
1.150 g Hvedemel
1.150 g Manitoba hvedemel
50 g Gær
60 g Credifrost® Super
1.500 g Vand I
75 g Salt m/jod
350 g Vand II

Topping

100 g Rugmel

Fremgangsmåde

Iblødsætning laves 1-2 timer i forvejen og æltes sammen med de øvrige ingredienser undtagen salt, som først tilsættes til sidst sammen med vand II. Dejen æltes 10 min. i 1. gear og tilsættes vand II og salt. Dejen æltes skær i 2. gear. Når dejen er kørt, lægges den i en smurt plastkasse og foldes. Hviler herefter 1 time inden den foldes igen, tildækkes med plastik og sættes på køl til næste dag. Næste dag tages dejen fra køl, og den tempereres i 1-2 timer i bageriet stadig under plast.

Brød hakkes af på 650 g, vendes i rugmel og sættes på plader. Stykker hakkes af som firkanter på 120 g, vendes i rugmel og sættes på plader. Sandwichstykker hakkes af i aflange stykker på 150 g, vendes i rugmel og sættes på plader. Tørraskes under plast til ønsket størrelse.

Bagetemperatur

250°C, som reduceres til 200°C med fuld damp.

Bagetid

Brød: ca. 30-35 min.

Stykker: ca. 20 min.

Sandwichstykker: ca. 22 min.

Gourmet grødbrod med sprød skorpe og en fantastisk luftig krumme. Med grovvalset havregryn, chiafrø og surdej.



JUST4TASTE®

GROFT KOLDHÆVET GRØDBRØD, STYKKE OG SANDWICHSTYKKE

Iblødsættes

200 g Chiafrø
500 g Grovvalset havregryn
1.200 g Vand

Øvrige ingredienser

700 g JUST4TASTE® Surdejsbrød Konc.
2.300 g Hvedemel
60 g Gær
60 g Credifrost® Super
75 g Salt m/jod
1.300 g Vand ca.

Topping

100 g Rugsigtemel

Fremgangsmåde

Iblødsætning laves 1-2 timer i forvejen, og æltes sammen med de øvrige ingredienser. Dejen æltes 10 min. i 1. gear og æltes skær i 2. gear. Derefter hviler dejen i 20 min. Brød vejes af på 650 g, slås aflange op, med lidt spidse ender, og sættes på plader. Stykker vejes af i pres på 2.400 g, som presses af til håndværkere på 80 g pr. stk. Sandwichstykker rulles dejen ned på ca. 8 mm og skæres ud i stykker af 6x16 cm ca. 130-140 g pr. stk.

Brød, stykker og sandwichstykker tildækkes med plast, og køres på køl natten over. Næste dag tages stikvognen fra køl og brød, stykker og sandwichstykker tempereres i 1-2 timer i bageriet, stadig under plast. Inden afbagning drysses brød, stykker og sandwichstykker med rugsigtemel, og brødene snittes skråt med to til tre snit.

Bagetemperatur

250°C, som reduceres til 200°C med fuld damp.

Bagetid

Brød: ca. 30 min.
Stykker: ca. 18 min.
Sandwichstykker: ca. 20 min.

Koldhævet grødbrod med grovvalset havregryn,
chiafrø og surdej.

JUST4TASTE®

RUGBRØD OG RUGSNACK MED VARIATION AF TRANEBÆR OG HELE HASSELNØDDER

Iblødsættes

2.000 g Softkerner rug
2.000 g Vand (ca. 30°C)

Øvrige ingredienser

1.000 g MultiBase® Rugbrød
1.200 g Rugmel
250 g Mørk brødmalt
600 g Hørfrø
600 g Solsikkekerner
80 g Gær
650 g Solsikkeprotein
550 g Hvedegluten
3.000 g Vand

Topping

150 g Solsikkekerner
150 g Græskarkerner

Fremgangsmåde

Rugkerner sættes i blød et par timer i lunkent vand ca. 30°C. Iblødsætning og de øvrige ingredienser æltes i 20 min i 1. gear. Dejen hviler herefter i 30 min. Rugbrød vejes af på 400 g til små rugbrød i singleform, og drysses med en blanding af græskar- og solsikkekerner. **Til skolerugbrød** tilsættes 300 g tranebær pr. kg. dej. Dejen drysses med rugmel, og rulles ned på 20 mm og spores ud i stykker ca. 4 x 8 cm på 80-85 g. **Til Rugsnack** tilsættes dejen 250 g hele hasselnødder og 300 g tranebær pr. kg. dej til sidst i æltetiden. Dejen sprøjtes ud eller formes med våde hænder til små stykker på 90 g, som sættes 4x5 stk. på en bageplade med silikonepapir.

Hævetid: ca. 45 min. i raskeskab.

Bagetemperatur

250°C, som reduceres til 180°C – lidt damp.

Bagetid

Rugbrød: ca. 40 min
Skolerugbrød og rugsnack: ca. 18 min.

De afvejede rugbrød og rugsnacks kan i stedet for at blive rasket, køres over køl til næste dag. Hvor de tempereres i ca. 60 min. i bageriet inden afbagning.

RUGBRØD MED HØJT INDHOLD AF PROTEIN*

**Højt proteinhold er kun gældende for opskriften uden tilsat hasselnødder og tranebær.*

JUST4TASTE®

PROTEINBOLLER OG PROTEIN MINI FLUTES

Ingredienser

900 g JUST4TASTE® Bløddej Konc.
3.600 g Hvedemel
400 g Hvedegluten
1.200 g Æg
500 g Solsikkeprotein
300 g Gær
30 g Salt m/jod
2.000 g Vand

Topping

120 g Grov Durummel
120 g Kartoffelflager
120 g Solsikkekerner

Fremgangsmåde

Alle ingredienser æltes sammen 4 min. i 1. gear + 4 min. i 2. gear. og dejen hviler herefter i 10 min. på bordet.

Proteinboller: Dejen vejes af i pres på 1.500 g, og hviler 10 min. Dejen presses af på rundstykkemaskinen som boller. Bollerne pensles med vand, vendes i topping og 30 stk. sættes på en plade, så de bliver sammenbagte.

Protein mini flutes: Dejen vejes af i pres på 2.400 g, og hviler 10 min. Dejen presses på rundstykkemaskinen til boller, der trilles aflange som mini flutes inden de vendes i topping. Sættes som fritstående på plade 4x4.

Boller/mini flutes sættes på køl natten over under plast. Næste dag tempererer boller/mini flutes i bageriet, stadig under plast, i 1-2 timer inden de sættes i raskeskab i ca. 30 min.

Bagetemperatur: 200°C

Bagetid

Proteinboller: ca. 14 min.
Mini flutes: ca. 12 min.

JUST4TASTE®

SANDWICHSTYKKE OG MINI BAGUETTE MED TRANEBÆR

Ingredienser

1.000 g JUST4TASTE® Delikato Konc.
1.000 g Manitoba hvedemel
200 g Solsikkeprotein
75 g Græskarkerner
75 g Solsikkekerner
50 g Credifrost® Super
25 g Gær
50 g Mørk brødmalt
15 g Salt m/jod
1.200 g Vand I
500 g Vand II ca.
400 g Tranebær tørret

Topping

100 g Rugmel

Fremgangsmåde

Græskar- og solsikkekerner ristes let og køles af inden de tilsættes dejen. Ingredienser æltes sammen i 10 min. i 1. gear. Tilsæt salt ved skift til 2. gear. Vand II tilsættes i 2. gear af 3 gange, og dejen æltes skær. Når dejen er kørt, lægges den i en smurt plastbakke og foldes. Dejen hviler i en time og foldes igen, tildækkes med plastik og sættes på køl. Næste dag tages dejen ud fra køl og tempererer i bageriet i ca. 2 timer (dejen sætter sig en del over køl og bliver ret fast). Dejen vendes ud på rugmel, og sandwichstykkerne hakkes af som firkanter på 110 g eller til aflange mini baguettes på 160 g. Vendes i rugmel og sættes på plade og tørraskes under plast til ønsket størrelse.

Bagetemperatur

240°C, som reduceres til 200°C med fuld damp

Bagetid: ca. 20 min



HØJT INDHOLD
AF PROTEIN



MED
16% PROTEIN



Godt håndværk skaber
GODT BAGVÆRK

Vejen til det perfekte bagværk skabes i samspil mellem gode råvarer og respekten for håndværket. Credin har en bred palette af bageriprodukter til dine brød og kager, udviklet for at skabe smagsoplevelser.

Vi gør os umage for at udvikle løsninger til netop dit bageri.
Det håber vi, at du kan smage.

Find mere inspiration og tips på

WWW.CREDIN.DK

