

■ PRODUKTARK

ØKOLOGISKE DANSKE QUINOAFRØ OG QUINOAMEL

**PRODUKTET:**

Quinoa dyrkes primært i Sydamerika, hvor den er meget udbredt. Nu dyrkes den også økologisk i Danmark af sorten Vikinga, som er fri for bitterstoffet saponin, hvilket giver en endnu bedre smagsoplevelse.

Quinoa har et højt fiberindhold, er en kilde til protein og er naturlig glutenfri. Ud over forbedret næringsindhold til dit bagværk, giver quinoa en virkelig lækker frisk smag til dit brød.

HOLDBARHED:

Quinoافرø: 18 mdr. fra produktion

Quinoamel: 12 mdr. fra produktion

VARESTAMDATA:

Varenavn: **Øko danske quinoافرø**

Varenr.: 33208

Kan koges ca. 10 min., inden de afkøles og tilsættes dejen som en grød eller de kan ristes for ekstra smag og en knasende effekt i brødet.

Pakning: Sæk á 10 kg

Varenavn: **Øko dansk quinoamel**

Varenr.: 33209

Fint formalede quinoافرø. Du må erstatte op til max. 25% af dit mel med quinoamel for at bevare opbag i dit bagværk.

Pakning: Sæk á 10 kg

Udskriftsdato: 15.12.2022



■ UDVIKLET AF CBP'S FAGBAGERE

SURDEJSBRØD MED QUINOA

Spændende og lækkert surdejsbrød med en dejlig frisk smag af quinoa

Ingredienser

- 600 g J4T Surdejsbrød koncentrat (949797)
- 1.300 g Hvedemel Manitoba (33820)
- 15 g Kronjäst orig. gær (36018)
- 60 g Salt m/jod (34799)
- 20 g Credifrost® Super (949789)
- 200 g Øko dansk quinoamel (33209)
- 200 g Øko dansk quinoafrø (33208)
- 1.500 g Vand 1
- 430 g Vand 2

Quinoafrø ristes og afkøles. Ingredienserne (+ salt og vand 2) æltes 10 min. langsomt i første gear. Vand 2 tilsættes af 3 omgange. Salt tilsættes de sidste 3 min. Dejen øltes skær i andet gear. Lad dejen hvile 60 min. i dejkasse, hvorefter den foldes sammen (stødes) og stilles på køl til næste dag.

Dagen efter tages dejen ud fra køl og tempererer 120 min. inden videre forarbejdning. Tørraskes 30 - 60 min. inden afbagning.

Quinoastykker bages ved 230 °C i ca. 22-25 min.

Quinoabrød bages ved 230 °C i ca. 40-45 min.

*Kan også bages
som stykker* →

