



CREDI[®] FERMENT

FERMENTERINGENS FORDELE I ÉN BRØDBLANDING

INSPIRATION I HVERDAGEN

CREDI® FERMENT

Credi® Ferment er en 100% brødblanding, der er udviklet til brød med karakter. Den er fremstillet på basis af fermenteret mel (preferment) og et stærkt italiensk hvedemel. Den milde syrlige smag fra fermenteringen i samspil med den særlige maltkombination, giver de karakteristika vi forbinder med godt brød.

Med Credi® Ferment kan du fremstille de mest fantastiske brød, morgenstykker, baguettes eller specialbrød med samme smag, skorpe og glød, som du ellers kun opnår

ved langtidsfermentering – helt uden at du skal ændre din arbejdsgang i bageriet.

Vi har sammensat de bedste ingredienser i Credi® Ferment, så du er sikret en ensartet kvalitet hver gang. Men det er dit gode håndværk der gør hele forskellen og adskiller dine brød fra dine konkurrenters.

God bagelyst med Credi® Ferment!



Fermentering – Hvad er det?

Fermentering er et gammelt håndværk, der er blevet moderne igen – fermentering betyder gæring! Vin, yoghurt og ost er fermenteret uden vi tænker over det, og fermenteringen kan også give nogle fantastiske brød. Vi kender allerede fermentering fra bageriet. En fordej/preferment er også en form for gæring og i dette tilfælde har vi tilsat en fermenteret hvede, så du undgår ændring i arbejdsgangen og endnu mere vigtigt en ensartet kvalitet fra dag til dag.

SPRED NYHEDEN OG KOM HELT UD TIL JERES KUNDER

Vi har gjort det nemt for jer, at skilte med at der er Fermentbrød på hylderne.

Bestil bordskilt og plakat hos din fagkonsulent.



Opskrifter

Credins fagkonsulenter har udviklet disse lækre opskrifter, men du er også meget velkommen til at kontakte dem for hjælp til at komme i gang.

KOLDHÆVET FERMENTBRØD

Med øget vandmængde og på køl natten over får du endnu mere smag og poring.

6.000 g Crediferm
120 g Salt tilsat jod
120 g Gær
60 g Crediferm Frost Super
4.500 g Vand

Når dejen er kørt, lægges den i en smurt plastbakke og tildækkes med plastik i 1 time. Derefter stødes den, lægges sammen og sættes på køl til dagen efter. De vendes ud i blanding af blå birkes og sesam og vejes af på 650 g. Slås let op og sættes på en plade med en blanding af rugmel og durum. Efter tørrask – før afbagning – vendes de med virket opad.

FREMGANGSMÅDE

Æltetid: 10 min. i 1. gear. 10 min. i 2. gear (køres skær)
Dejtemp: 28 °C
Liggetid: 60 min.
Dejvægt: 650 g til ét brød
Rasketid: Ca. 120 min. under plast i bageriet

Bagetid: 45 - 55 min.
Temp.: Stikovn. Indsætningstemp. 250 °C
Afbagningsstemp. 190 °C
Damp: Halv

FERMENTSTYKKER OG FERMENTBRØD

Gylde morgenstykker og brød med fantastisk smag og sprød skorpe.

6.000 g Crediferm
120 g Salt tilsat jod
120 g Gær
3.600 g Vand

Afpyntes med blå birkes/sesam.

Topping: Crediferm og vand blandes 1:1.

Brødet og morgenstykkerne pensles med blandingen og vendes derefter i blå birkes og sesam.

FREMGANGSMÅDE

Æltetid: 5 min. i 1. gear. 4 min. i 2. gear (køres skær)
Dejtemp: 28 °C
Liggetid: 2 x 15 min.
Dejvægt: 600 g til ét brød. 2.200 g til ét pres morgenstykker
Rasketid: 60 min.
Bagetid: 20 - 45 min.
Temp.: Indsætningstemp. 250 °C
Afbagningsstemp. 190 °C
Damp: Normalt til morgenstykker
Halv damp til brød.

Husk at bestille Crediferm næste gang du bestiller varer. (Varenr. 945848 Crediferm, 12,5 kg)



Godt håndværk

SKABER GODT BAGVÆRK

Vejen til det perfekte bagværk skabes i samspil mellem gode råvarer og den rigtige proces. Credin har hele paletten af ingrediensløsninger til dine brød og kager. Lige fra bagehjælpemidler, brødkoncentrater til cremer og kageblandinger.

Vi bestræber os på at gøre dig og dine kunder tilfredse, ved at udvikle produkter af højeste kvalitet både hvad angår smag og råvarer. Vi har øje for produktudvikling og følger tidens trends, så vi kan levere det bedste udvalg til dig.

Mere inspiration
– finder du på www.credin.dk

VI STÅR TIL DIN RÅDIGHED

THOMAS BANGSGAARD
Fagkonsulent
Syddanmark
+45 2330 7127
thomas.bangsgaard@credin.dk

CHARSTEN LILLERIS
Fagkonsulent
Norddanmark
+45 2933 7712
charsten.lilleris@credin.dk



CREDIN®

Nyhed

CREDI® FERMENT

Fermentering er et gammelt håndværk, der er blevet moderne igen – fermentering betyder gæring! Vin, yoghurt og ost er fermenteret uden vi tænker over det, og fermenteringen kan også give nogle fantastiske brød.

Credi® Ferment er en 100% brødblanding, der er udviklet til brød med karakter. Med Credi® Ferment kan du fremstille brød og stykker med samme smag, skorpe og glød, som du ellers kun opnår ved langtidsfermentering – helt uden at du skal ændre din arbejdsgang i bageriet. Den er fremstillet på basis af fermenteret mel (preferment) og en stærk italiensk hvedemel. Den milde syrlige smag fra fermenteringen i samspil med den særlige malt-kombination, giver de karakteristika vi forbinder med godt brød.

Du kan lave de mest fantastiske morgenstykker, baguettes eller specialbrød med Credi® Ferment.

Credins fagkonsulenter har udviklet disse lækre opskrifter, men du er også meget velkommen til at kontakte dem for hjælp til at komme i gang.

Thomas Bangsgaard
Syddanmark
+45 2330 7127
thomas.bangsgaard@credin.dk

Charsten Lilleris
Nordjylland
+45 2933 7712
charsten.lilleris@credin.dk



VARENr.	VARE	ANTAL KOLLI
945848	Credi® Ferment, 12,5 kg	

UDFYLDES MED BLOKBOGSTAVER

Bageri:		Kontaktperson:	
Gade og nr.:		Telefon nr.:	
Postnr. og by:		Dato:	

CREDI® FERMENT

Opskrifter

KOLDHÆVET FERMENTBRØD M/ HAVRE-CHIAGRØD

14 baguettes á 500 gram / 70 stykker á 100 gram

3.000 g Credi® Ferment
80 g Salt tilsat jod
52 g Gær
30 g Credi® Frost Super
1.900 g Vand

400 g Havregryn
300 g Chiafrø
1.600 g Vand

Afpyntes med blå birkes og durum
Blå birkes 15 g/ baguette – 3 g/ stykke
Durum 10 g/ baguette – 2 g/ stykke

Havregryn og chiafrø overhældes med kogende vand og står 3 timer.

Dejen æltes næsten skær herefter tilsættes havre-chiagrøden og dejen æltes færdig.

Dejen hviler i kasse på køl til dagen efter.

Dejen hakkes ud i ønskede former, hviler 10 min inden afbagning.

FREMANGSMÅDE

Æltetid: 10 + 5 min. (Køres skær)

Dejtemp: 24 °C

Liggetid: 60 min.

Dejvægt: 500 g/ baguette – 100 g/ stykke

Rasketid: 120 min i kasse efter køl

Bagetid: 20-35 min. afhængig af dejvægt og form.

Temp.: Indsætningstemp. 250 °C
Afbagningsstemp. 220 °C

FERMENTSTYKKER OG FERMENTBRØD

Gylde morgenstykker og brød med fantastisk smag og sprød skorpe.

6.000 g Credi® Ferment
120 g Salt tilsat jod
120 g Gær
3.600 g Vand



Afpyntes med blå birkes/sesam.

Topping: Credi® Ferment og vand blandes 1:1.

Brødet og stykkerne pensles med blandingen og vendes derefter i blå birkes og sesam.

FREMANGSMÅDE

Æltetid: 5 min. i 1. gear. 4 min. i 2. gear (køres skær)

Dejtemp: 28 °C

Liggetid: 2 x 15 min.

Dejvægt: 600 g til ét brød. 2.200 g til ét pres fermentstykker

Rasketid: 60 min.

Bagetid: 20 - 45 min.

Temp.: Indsætningstemp. 250 °C
Afbagningsstemp. 190 °C

Damp: Normalt til fermentstykker.
Halv damp til fermentbrød.



KOLDHÆVET FERMENTBRØD

Med øget vandmængde og på køl natten over får du endnu mere smag og poring.

6.000 g Credi® Ferment
120 g Salt tilsat jod
120 g Gær
60 g Credi® Frost Super
4.500 g Vand



Når dejen er kørt, lægges den i en smurt plastbakke og tildækkes med plastik i 1 time. Derefter stødes den, lægges sammen og sættes på køl til dagen efter. De vendes ud i blanding af blå birkes og sesam og vejes af på 650 g. Slåes let op og sættes på en plade med en blanding af rugmel og durum. Efter tørrask – før afbagning – vendes de med virket opad.

FREMANGSMÅDE

Æltetid: 10 min. i 1. gear. 10 min. i 2. gear (køres skær)

Dejtemp: 28 °C

Liggetid: 60 min.

Dejvægt: 650 g til ét brød

Rasketid: Ca. 120 min. under plast i bageriet

Bagetid: 45 - 55 min.

Temp.: Indsætningstemp. 250 °C
Afbagningsstemp. 190 °C

Damp: Halv



CREDIN®

Få opskriften på succes med CREDI® FERMENT

CREDI® Ferment brødblandingen er blevet rigtig godt modtaget, og du får her flere lækre opskrifter på bagværk med CREDI® Ferment. Du får bl.a. opskriften på et lækkert koldhævet madbrød med den skønne kombination af bacon og peanuts, men du får også opskriften på en sød fermenttwister med chokolade og borgmestermasser.

CREDI® Ferment er en 100% brødblanding, der er udviklet til brød med karakter. Med CREDI® Ferment kan du fremstille brød og stykker med samme smag, skorpe og glød, som du ellers kun opnår ved langtidsfermentering – helt uden at du skal ændre din arbejdsgang i bageriet. Den er fremstillet på basis af fermenteret mel (preferment) og et stærkt italiensk hvedemel. Den milde syrlige smag fra fermenteringen i samspil med den særlige malt-kombination, giver de karakteristika vi forbinder med godt brød.

Du er meget velkommen til at kontakte vores fagkonsulent for hjælp til at komme i gang.

Thomas Bangsgaard
+45 2330 7127
thomas.bangsgaard@credin.dk



**Lyngens Bageri i Køge har succes
med CREDI® Ferment**

Jesper Krarup Sørensen fik en flot 4. plads ved DKs Bedste Brød 2018 med Fredebrødet.

Få opskriften på www.credin.dk.

Husk at bestille CREDI® Ferment næste gang du bestiller varer.



M/ QUINOA OG SPINAT



M/ CHOKOLADE OG
BORGMESTERMASSE



M/ TRANE BÆR, SOLSIKKE-,
OG GRÆSKARKERNER



M/ BACON OG PEANUTS



KOLDHÆVET FERMENTSTYKKER M/ QUINOA OG SPINAT 94 stk. á 125 gram

400 g Quinoa
400 g Vand
Sættes i blød i ca. 1,5 time

6.000 g CREDI® Ferment
120 g Salt (Tilsættes de sidste 3 min.)
80 g Gær
60 g CREDIFROST® Super
4.000 g Vand
700 g Spinat hakket

Når dejen er kørt, lægges den i en smurt plast bakke i en time og tildækkes med plastik. Derefter stødes den, lægges sammen og sættes på køl til dagen efter.

Næste dag tages dejen ud fra køl og står en time i bageriet. Vendes ud på durummel og hakkes ud på 125 g og kommer i Flexipan 1399-I03 (12 stk.)

Tip: Inden bagning kan de toppes med god cheddarost.

FREMGANGSMÅDE

Æltetid: 10 min i 1. gear. Æltes skær i 2. gear
Dejtemp: 28 °C
Liggetid: 60 min
Dejvægt: 125 g
Rasketid: Ca. 90 min under plast i bageriet
Bagetid: Ca. 22 min
Temp.: Indsætningstemp. 250 °C. Afbagningsstemp. 200 °C
Damp: Fuld

KOLDHÆVET FERMENTSTYKKER M/ TRANEBÆR, SOLSIKKE-, & GRÆSKARKERNER 102 stk. á 125 gram

6.000 g CREDI® Ferment
120 g Salt (Tilsættes de sidste 3 min.)
80 g Gær
60 g CREDIFROST® Super
4.000 g Vand I
500 g Vand II

1.000 g Tranebær
400 g Græskarkerner, ristet
600 g Solsikkekernebrud, ristet.

Tranebær, græskar- og solsikkekernebrud tilsættes det sidste minut.

Når dejen er kørt, lægges den i en smurt plast bakke i en time og tildækkes med plastik. Derefter stødes den, lægges sammen og sættes på køl til dagen efter. Næste dag tages dejen ud fra køl og står en time i bageriet. Vendes ud på durummel og hakkes ud på 125 g og kommer i Flexipan 1399-I03 (12 stk.)

Toppes med solsikkekernebrud og græskarkerner.

FREMGANGSMÅDE

Æltetid: 10 min i 1. gear. Vand II tilsættes i 2. gear af 2 gange. Æltes skær i 2. gear.
Dejtemp: 28 °C
Liggetid: 60 min
Dejvægt: 125 g
Rasketid: Ca. 90 min under plast i bageriet
Bagetid: Ca. 25 min
Temp.: Indsætningstemp. 250 °C. Afbagningsstemp. 200 °C
Damp: Fuld

KOLDHÆVET FERMENTTWISTER M/ CHOKOLADE OG BORGMESTERMASSE 124 stk. á 100 gram

6.000 g CREDI® Ferment
60 g Salt (Tilsættes de sidste 3 min.)
100 g Gær
60 g CREDIFROST® Super
4.000 g Vand
1.100 g Borgmestermasse med Universal fyld
1.100 g Chokolade, god. (Tilsættes det sidste minut)

Når dejen er kørt, lægges den i en smurt plastbakke i en time. Stødes, lægges sammen og sættes på køl til dagen efter.

Næste dag tages dejen ud fra køl og står en time i bageriet.

Vendes ud på mandelflager og hakkes ud på 100 g og twistes.

Raskes under plast ca. 90 min.

Pensels med æggestrygelse efter bagning.

FREMGANGSMÅDE

Æltetid: 10 min i 1. gear. Æltes skær i 2. gear
Dejtemp: 28 °C
Liggetid: 60 min
Dejvægt: 100 g
Rasketid: Ca. 90 min under plast i bageriet
Bagetid: Ca. 18 min
Temp.: Indsætningstemp. 250 °C. Afbagningsstemp. 200 °C
Damp: Halv

KOLDHÆVET FERMENTSTYKKER M/ BACON OG PEANUTS 98 stk. á 125 gram

6.000 g CREDI® Ferment
120 g Salt (Tilsættes de sidste 3 min.)
80 g Gær
60 g CREDIFROST® Super
4.000 g Vand I
500 g Vand II

800 g Bacon, ristet
800 g Peanuts

Bacon og peanuts tilsættes det sidste minut.

Når dejen er kørt, lægges den i en smurt plast bakke i en time og tildækkes med plastik. Derefter stødes den, lægges sammen og sættes på køl til dagen efter. Næste dag tages dejen ud fra køl og står en time i bageriet.

Vendes ud på durummel og hakkes ud på 125 g og kommer i Flexipan 1399-I03 (12 stk.).

FREMGANGSMÅDE

Æltetid: 10 min i 1. gear. Vand II tilsættes i 2. gear af 2 gange. Æltes skær i 2. gear.
Dejtemp: 28 °C
Liggetid: 60 min
Dejvægt: 125 g
Rasketid: Ca. 90 min under plast i bageriet
Bagetid: Ca. 25 min
Temp.: Indsætningstemp. 250 °C. Afbagningsstemp. 200 °C
Damp: Fuld

CREDIN®

CREDI® FERMENT

Fermentering er et gammelt håndværk, der er blevet moderne igen – fermentering betyder gæring! Vin, yoghurt og ost er fermenteret uden vi tænker over det, og fermenteringen kan også give nogle fantastiske brød.

CREDI® Ferment er en 100% brødblanding, der er udviklet til brød med karakter. Med CREDI® Ferment kan du fremstille brød og stykker med samme smag, skorpe og glød, som du ellers kun opnår ved langtidsfermentering – helt uden at du skal ændre din arbejdsgang i bageriet. Den er fremstillet på basis af fermenteret mel (preferment) og et stærkt italiensk hvedemel. Den milde syrlige smag fra fermenteringen i samspil med den særlige malt-kombination, giver de karakteristika vi forbinder med godt brød.

Du kan lave de mest fantastiske morgenstykker, flutes, baguettes eller specialbrød med CREDI® Ferment.

Credins fagkonsulenter har udviklet disse lækre opskrifter, men du er også meget velkommen til at kontakte dem for hjælp til at komme i gang.

Thomas Bangsgaard
Syddanmark
+45 2330 7127
thomas.bangsgaard@credin.dk

Charsten Lilleris
Nordjylland
+45 2933 7712
charsten.lilleris@credin.dk



VARENr.	VARE	ANTAL KOLLI
945848	CREDI® Ferment, 12,5 kg	

UDFYLDES MED BLOKBOGSTAVER			
Bageri:		Kontaktperson:	
Gade og nr.:		Telefon nr.:	
Postnr. og by:		Dato:	



CREDI® FERMENT

Opskrifter på flutes

KOLDHÆVET FERMENTFLUTES M/ KRYDDERFYLDNING

24 flutes á 400 gram

6.000 g	CREDI® Ferment
120 g	Salt tilsat jod
100 g	Gær
80 g	CREDI® Frost Super
3.400 g	Vand

Vendes i grov durum
Krydderfyldning Mexico (23030) eller Excotic (23029)
til påsprøjtning.

Efter liggetiden slås de op i plades længde. De skal være spidse i enderne og vendes i grov durum. 4 flutes på hver plade.
Køres på frost en time, herefter på køl med pose over til næste dag.
Tørraskes til ønsket størrelsen.

KOLDHÆVET FERMENTFLUTES M/ HAVRE-CHIAGRØD

18 flutes á 400 gram

3.000 g	CREDI® Ferment
80 g	Salt tilsat jod
52 g	Gær
30 g	CREDI® Frost Super
1.900 g	Vand
400 g	Havregryn
300 g	Chiafrø
1.600 g	Vand

Afpyntes med blå birkes og durum

Havregryn og chiafrø overhældes med kogende vand og står 3 timer.
Dejen æltes næsten skær herefter tilsættes havre-chiagrøden og dejen æltes færdig.
Dejen hviler i kasse på køl til dagen efter.
Dejen hakkes ud i ønskede former, hviler 10 min inden afbagning.

FREMGANGSMÅDE

Æltetid:	10 + 5 min. (Køres skær)
Dejtemp:	24 °C
Liggetid:	60 min.
Dejvægt:	400 g/ flute
Rasketid:	120 min i kasse efter køl
Bagetid:	20-35 min. afhængig af dejvægt og form.
Temp.:	Indsætningstemp. 250 °C Afbagningsstemp. 220 °C

Der skæres en ridse på langs og påsprøjtes krydderfyldning Mexico (23030) eller Excotic (23029).

TIP: Dejen kan også bruges til flutes uden at påsprøjte krydderfyldning.

FREMGANGSMÅDE

Æltetid:	7 min i 1. gear. Æltes skær i 2. gear
Dejtemp:	27 °C
Liggetid:	2x30 min
Dejvægt:	400 g/ flute
Rasketid:	Tørraskes til ønsket størrelse
Bagetid:	20-25 min
Temp.:	Indsætningstemp. Som ved rundstykker Afbagningsstemp. Som ved rundstykker
Damp:	Som ved rundstykker

KOLDHÆVET FERMENTFLUTES

27 flutes á 400 gram

6.000 g	CREDI® Ferment
120 g	Salt tilsat jod
120 g	Gær
60 g	CREDI® Frost Super
4.500 g	Vand

Når dejen er kørt, lægges den i en smurt plastbakke og tildækkes med plastik i 1 time. Derefter stødes den, lægges sammen og sættes på køl til dagen efter. De vendes ud i blanding af blå birkes og sesam og vejes af på 400 g. Slåes let op og sættes på en plade med en blanding af rugmel og durum. Efter tørrask - før afbagning - vendes de med virket opad.

FREMGANGSMÅDE

Æltetid:	10 min. i 1. gear. 10 min. i 2. gear (køres skær)
Dejtemp:	28 °C
Liggetid:	60 min.
Dejvægt:	400 g/ flute
Rasketid:	Ca. 120 min. under plast i bageriet
Bagetid:	30 - 35 min.
Temp.:	Indsætningstemp. 250 °C Afbagningsstemp. 190 °C
Damp:	Halv

CREDIN®

CREDI® FERMENT

Fermentering er et gammelt håndværk, der er blevet moderne igen – fermentering betyder gæring! Vin, yoghurt og ost er fermenteret uden vi tænker over det, og fermenteringen kan også give nogle fantastiske brød.

CREDI® Ferment er en 100% brødblanding, der er udviklet til brød med karakter. Med CREDI® Ferment kan du fremstille brød og stykker med samme smag, skorpe og glød, som du ellers kun opnår ved langtidsfermentering – helt uden at du skal ændre din arbejdsgang i bageriet. Den er fremstillet på basis af fermenteret mel (preferment) og et stærkt italiensk hvedemel. Den milde syrlige smag fra fermenteringen i samspil med den særlige malt-kombination, giver de karakteristika vi forbinder med godt brød.

Du kan lave de mest fantastiske morgenstykker, flutes, baguettes eller specialbrød med CREDI® Ferment.

Credin har udviklet disse lækre opskrifter på bagværk, som er godt at nyde på farten eller derhjemme.

Du er meget velkommen til at kontakte os for hjælp til at komme i gang.

Husk at bestille CREDI® Ferment næste gang du bestiller varer.

(Varenr. 945848 CREDI® Ferment, 12,5 kg)





CREDI® FERMENT

En opskrift - 3 typer Mad på farten

KOLDHÆVET FERMENT MADBRØD

86 stk. á 125 gram

Dejen æltes i 10 min. i 1. gear. Vand II tilsættes i 2. gear af 2 gange. Når dejen er kørt lægges den i en smurt plast bakke i 1 time og tildækkes med plastik. Derefter stødes den, lægges sammen og sættes på køl til dagen efter. Næste dag tages dejen ud fra køl og står en time i bageriet.

Vendes ud på durummel og hakkes ud på 125 g og kommes i Flexipan 1399-I03 (12 stk.).

Toppes med en god olivenolie og trykkes let med fingrene.

Tørraskes ca. 90 min under plast.

Inden bagning toppes med rosmarin og flagesalt.

FREM GANGSMÅDE

Æltetid: 10 min i 1. gear. Æltes skær i 2. gear

Dejtemp: 28 °C

Liggetid: 60 min

Dejvægt: 125 g

Rasketid: Ca. 90 min under plast i bageriet

Bagetid: 20-25 min

Temp.: Stikovn, Indsætningstemp. 250 °C
Afbagningsstemp. 200 °C

Damp: Halv

KOLDHÆVET FERMENT FOCACCIA

21 stk. á 500 gram

Dejen æltes i 10 min. i 1. gear. Vand II tilsættes i 2. gear af 2 gange. Når dejen er kørt lægges den i en smurt plast bakke i 1 time og tildækkes med plastik. Derefter stødes den, lægges sammen og sættes på køl til dagen efter. Næste dag tages dejen ud fra køl og står en time i bageriet.

Vendes ud på durummel og hakkes ud i pladens længde på 500 g.

Trykkes med fingrene og toppes med en god olivenolie eller pesto.

Hviler en halv time og trykkes igen. Herefter hviler dejen igen en halv time og afslutningsvis trykkes den endnu en gang.

Tørraskes under plast til ønsket størrelse.

Inden bagning toppes med rosmarin og flagesalt.

Når produktet er afkølet deles det i stykker på 50 g

Tip: Det bagte Focacciabrød (500 g) kan også flækkes og fyldes med forskellige former for fyld og efterfølgende skæres ud og sælges som sandwich.

FREM GANGSMÅDE

Æltetid: 10 min i 1. gear. Æltes skær i 2. gear

Dejtemp: 28 °C

Liggetid: 60 min

Dejvægt: 500 g

Rasketid: Ca. 90 min under plast i bageriet

Bagetid: 20-25 min

Temp.: Stikovn, Indsætningstemp. 250 °C
Afbagningsstemp. 200 °C

Damp: Halv

Opskrift

6.000 g CREDI® Ferment

135 g Salt tilsat jod. Tilsættes de sidste 3 min.

80 g Gær

60 g CREDIFROST® Super

4.000 g Vand I

500 g Vand II

KOLDHÆVET FERMENT PIZZA

119 stk. á 90 gram

Dejen æltes i 10 min. i 1. gear. Vand II tilsættes i 2. gear af 2 gange. Når dejen er kørt lægges den i en smurt plast bakke i 1 time og tildækkes med plastik. Derefter stødes den, lægges sammen og sættes på køl til dagen efter.

Næste dag tages dejen ud fra køl og står en time i bageriet.

Vendes ud på durummel og hakkes ud på 90 g.

Sættes på plade og formes til pizza.

Toppes med 45 g oprørt Pizza Pasta pizzasauce, 20 g revet ost, 25 g skinke i strimler eller 10 g peperoni.

Tørraskes under plast ca. 90 min.

Efter bagning toppes med oregano.

Tip: Kan bages uden kød og efter den er bagt kan den pyntes med eks. rucola, lufttørret skinke og stykker af parmesanost.

FREM GANGSMÅDE

Æltetid: 10 min i 1. gear. Æltes skær i 2. gear

Dejtemp: 28 °C

Liggetid: 60 min

Dejvægt: 90 g

Rasketid: Ca. 90 min under plast i bageriet

Bagetid: 15-20 min

Temp.: Stikovn, Indsætningstemp. 250 °C
Afbagningsstemp. 200 °C

Damp: Halv