



CRĒDIN®

JUST4TASTE®

Surdejsbrød & Surdejsstykker

JUST4TASTE®

SURDEJSBRØD MED MALTEDE HVEDEFLAGER

8
stk. á 650 g

Ingredienser

- 900 g JUST4TASTE® Surdejsbrød Konc.
- 1.900 g Hvedemel
- 50 g Gær
- 65 g Salt
- 30 g CREDIFROST® Super
- 300 g Malte hvedeflager
- 200 g Solsikkebrud
- 1.850 g Vand

Topping

- 200 g Malte hvedeflager
- 100 g Chiafrø
- 200 g Kartoffelflager

Solsikkebrud ristes og afkøles. Dejen æltes 10 minutter i 1. gear, hvorefter den æltes skær i 2. gear. Når dejen er æltet, hviler den i 20 minutter. Stykker vejes af på 650 g, de virkes runde og hviler derefter igen i 20 minutter. Brødene slås meget korte op, som fritstående brød, og køres derefter på køl natten over (kan også køres direkte med en lidt højere gærtilsætning). Dagen efter køres stikvognen ud fra køl, og brødene tempere-rer i ca. 60 minutter, inden stikvognen køres i raskeskab, og brødene raskes til ønsket størrelse. Brødene snittes med et snit på langs i midten af hvert brød. Bages i enten herdown eller stikovn som specialbrød.



Opslåede deje - lækkert koldhævet brød

Opskrifterne i dette hæfte er alle baseret på den opslåede proces. Her får du via koldhævningen fremhævet brødets karakter og fantastiske smag fra den tørrede surdej. Brødet får en skøn og rustik skorpe, og et indbydende udseende. Delikate brød med masser af karakter og noget for enhver smag.

JUST4TASTE®

SURDEJSBRØD MED RISTET SESAM

8
stk. á 650 g

Ingredienser

- 900 g JUST4TASTE® Surdejsbrød Konc.
- 1.900 g Hvedemel
- 50 g Gær
- 65 g Salt
- 30 g CREDIFROST® Super
- 250 g Afskallet sesamfrø
- 1.750 g Vand

Topping

- 100 g Rugsigtemel

Sesamfrøene ristes og afkøles. Dejen æltes 10 minutter i 1. gear, hvorefter den æltes skær i 2. gear. Når dejen er æltet, hviler den i 20 minutter. Stykker vejes af på 650 g, de virkes runde og hviler derefter igen i 20 minutter. Brødene slås meget korte op, som fritstående brød, og køres derefter på køl natten over (kan også køres direkte med en lidt højere gærtilsætning). Dagen efter køres stikvognen ud fra køl, og brødene tempere-rer i ca. 60 minutter, inden stikvognen køres i raskeskab, og brødene raskes til ønsket størrelse. Inden bagning drysses brødene med rugsigtemel, og snittes med et snit på langs i midten af hvert brød. Bages i enten herdown eller stikovn som specialbrød.



JUST4TASTE®

SURDEJSBRØD MED POPPET RUG OG POPPET DURUM

8
stk. á 650 g

Ingredienser

- 900 g JUST4TASTE® Surdejsbrød Konc.
- 1.800 g Hvedemel
- 50 g Gær
- 65 g Salt
- 30 g CREDIFROST® Super
- 200 g Poppet rug
- 200 g Poppet durumkerner
- 200 g Craft malt
- 1.800 g Vand

Topping

- 200 g 7-Kornsblanding

Dejen æltes 10 minutter i 1. gear, hvorefter den æltes skær i 2. gear. Når dejen er æltet, hviler den i 20 minutter. Stykker vejes af på 650 g, de virkes runde og hviler derefter igen i 20 minutter. Brødene slås meget korte op, som fritstående brød, og køres derefter på køl natten over (kan køres direkte med en lidt højere gærtilsætning). Dagen efter køres stikvognen ud fra køl, og brødene tempererer i ca. 60 minutter, inden stikvognen køres i raskeskab og brødene raskes til ønsket størrelse. Brødene snittes med et snit på langs i midten af hvert brød. Bages i enten herdoxn eller stikovn som specialbrød.



JUST4TASTE®

SURDEJSSTYKKER MED MALTEDE HVEDEFLAGER

74
stk. á 80 g

Ingredienser

- 750 g JUST4TASTE® Surdejsbrød Konc.
- 2.050 g Hvedemel
- 100 g Gær
- 190 g Febako super flutes koncentrat
- 30 g CREDIFROST® Super
- 300 g Malte hvedeflager
- 200 g Solsikkebrud
- 1.850 g Vand

Topping

- 200 g Malte hvedeflager
- 100 g Chia frø
- 200 g Kartoffelflager

Solsikkebrud ristes og afkøles. Dejen æltes 10 minutter i 1. gear, hvorefter den æltes skær i 2. gear. Når dejen er æltet, hviler den i 20 minutter. Stykker vejes af på 2.400 g, de virkes runde og hviler derefter igen i 20 minutter. Stykkerne afbrækkes, sættes på plade og snittes på langs. Køres herefter på køl natten over (de kan også køres direkte med en lidt højere gærtilsætning). Dagen efter køres stikvognen ud fra køl, og stykkerne tempererer i ca. 60 minutter, inden stikvognen køres i raskeskab og stykkerne raskes til ønsket størrelse. De bages i enten herdoxn eller stikovn som stykker.



Tip
Rist solsikkebrud for en mere fyldig smag

JUST4TASTE®

SURDEJSSTYKKER MED RISTET SESAM

67

stk. á 80 g

Ingredienser

750 g JUST4TASTE® Surdejsbrød Konc.
2.150 g Hvedemel
100 g Gær
180 g Febako super flutes koncentrat
30 g CREDIFROST® Super
250 g Afskallet sesamfrø
1.750 g Vand

Topping

200 g Rugsigtemel

Sesam ristes og afkøles. Dejen æltes 10 minutter i 1. gear, hvorefter den æltes skær i 2. gear. Når dejen er æltet, hviler den i 20 minutter. Stykker vejes af på 2.400 g, de virkes runde og hviler derefter igen i 20 minutter. Stykkerne afbrækkes, sættes på plade og snittes på langs. Køres herefter på køl natten over (de kan også køres direkte med en lidt højere gærtilsætning). Dagen efter køres stikvognen ud fra køl, og stykkerne tempere-rer i ca. 60 minutter, inden stikvognen køres i raskeskab og stykkerne rasker til ønsket størrelse. Kan afbages i enten herdown eller stikovn som stykker.



JUST4TASTE®

SURDEJSSTYKKER MED POPPET RUG OG POPPET DURUM

69

stk. á 80 g

Ingredienser

750 g JUST4TASTE® Surdejsbrød Konc.
1.850 g Hvedemel
100 g Gær
180 g Febako super flutes koncentrat
30 g CREDIFROST® Super
200 g Poppet rug
200 g Poppet durum
200 g Craft malt
1.800 g Vand

Topping

200 g 7-Kornsblanding

Dejen æltes 10 minutter i 1. gear, hvorefter den æltes skær i 2. gear. Når dejen er æltet, hviler den i 20 minutter. Stykker vejes af på 2.400 g, de virkes runde og hviler derefter igen i 20 minutter. Stykkerne afbrækkes og sættes på plade, og køres derefter på køl natten over (kan også køres direkte med en lidt højere gærtilsætning). Dagen efter køres stikvognen ud fra køl, og stykkerne tempere-rer i ca. 60 minutter, inden stikvognen køres i raskeskab og stykkerne rasker til ønsket størrelse. Kan afbages i enten herdown eller stikovn som stykker.



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

