

Nye lækre
opskrifter



CRÉDIN[®]

JUST4TASTE[®]

Rustikke Surdejsbrød & Stykker

JUST4TASTE®

RUSTIKT SURDEJSBRØD MED POPPET RUG OG DURUM

9
stk. á 600 g

Ingredienser

800 g JUST4TASTE® Surdejsbrød konc.
1.500 g Manitoba Casillo hvedemel
400 g Øko durummel fint
30 g Gær
80 g Salt
200 g Poppet rug
200 g Poppede durumkerner lyse
100 g Mørk brødmalt
40 g CREDIFROST® Super
1.900 g Vand I
475 g Vand II - ca.

Topping

80 g Rugsigtemel

Dejen æltes 10 min. i 1. gear. Tilsæt salt ved skift til 2. gear. Vand II tilsættes i 2. gear af 3 gange. Dejen æltes skær. Når dejen er kørt, lægges den i en smurt plastbakke og foldes som en kuvert. Dejen hviler i en time og foldes igen, tildækkes herefter med plastik og sættes på køl til dagen efter. Næste dag tages dejen ud fra køl og tempereres i bageriet i ca. 2 timer. Dejen vendes ud på f.eks. durummel. Brød hakkes af på 600 g, og stykker hakkes af på 110 g. Brød og stykker vendes i rugsigtemel. Tørreskes under plast til ønsket størrelse. Kan afbages i enten herdown eller stikovn som rustikke brødtyper.

JUST4TASTE®

GRØDBRØD MED CHIAFRØ OG HAVREGRYN

10
stk. á 660 g

Iblødsætning

300 g Chiafrø
400 g Grovvalsedede havregryn
1.400 g Vand

Opskrift

700 g JUST4TASTE® Surdejsbrød konc.
2.300 g Hvedemel
60 g Gær
270 g Febako super flutes koncentrat
30 g CREDIFROST® Super
1.200 g Vand ca.

Topping

100 g Rugsigtemel

Iblødsætningen laves 1-2 timer i forvejen, og æltes sammen med de øvrige ingredienser. Dejen æltes 10 min. i 1. gear, hvorefter den æltes skær i 2. gear. Når dejen er æltet, hviler den i 20 min.. Brød vejes af på 650 g og stykker på 140 g. Begge foldes sammen som en spandauer, og sættes på melede plader med foldningen ned. Tildækkes herefter med plast og køres på køl natten over.

Dagen efter tages stikovnen ud fra køl, og brød og stykker tempereres i 60-120 min. i bageriet under plast. Inden afbagning vendes brød og stykker, så samlingen vender op ad. Kan afbages i herdown eller stikovn som specialbrød.



JUST4TASTE®

RUSTIKT SURDEJSSTYKKE MED POPPET RUG OG DURUM

52
stk. á 110 g

Ingredienser

800 g JUST4TASTE® Surdejsbrød konc.
1.500 g Manitoba Casillo hvedemel
400 g Øko durummel fint
30 g Gær
80 g Salt
200 g Poppet rug
200 g Poppede durumkerner lyse
100 g Mørk brødmalt
40 g CREDIFROST® Super
1.900 g Vand I
475 g Vand II - ca.

Topping

80 g Rugsigtemel

Dejen æltes 10 min. i 1. gear. Tilsæt salt ved skift til 2. gear. Vand II tilsættes i 2. gear af 3 gange. Dejen æltes skær. Når dejen er kørt, lægges den i en smurt plastbakke og foldes som en kuvert. Dejen hviler i en time og foldes igen, tildækkes herefter med plastik og sættes på køl til dagen efter. Næste dag tages dejen ud fra køl og tempereres i bageriet i ca. 2 timer. Dejen vendes ud på f.eks. durummel. Brød hakkes af på 600 g, og stykker hakkes af på 110 g. Brød og stykker vendes i rugsigtemel. Tørraskes under plast til ønsket størrelse. Kan afbages i enten herdown eller stikovn som rustikke brødtypeper.



JUST4TASTE®

GRØDSTYKKE MED CHIAFRØ OG HAVREGRYD

47
stk. á 140 g

Iblødsætning

300 g Chiafrø
400 g Grovvalsedede havregryn
1.400 g Vand

Opskrift

700 g JUST4TASTE® Surdejsbrød konc.
2.300 g Hvedemel
60 g Gær
270 g Febako super flutes koncentrat
30 g CREDIFROST® Super
1.200 g Vand ca.

Topping

100 g Rugsigtemel

Iblødsætningen laves 1-2 timer i forvejen, og æltes sammen med de øvrige ingredienser. Dejen æltes 10 min. i 1. gear, hvorefter den æltes skær i 2. gear. Når dejen er æltet, hviler den i 20 min.. Brød vejes af på 650 g og stykker på 140 g. Begge foldes sammen som en spandauer, og sættes på melede plader med foldningen ned. Tildækkes herefter med plast og køres på køl natten over.

Dagen efter tages stikovnen ud fra køl, og brød og stykker tempereres i 60-120 min. i bageriet under plast. Inden afbagning vendes brød og stykker, så samlingen vender op ad. Kan afbages i herdown eller stikovn som specialbrød.





Fyld med...

Pesto, soltørrede tomater, forskellige oste, oliven, olivenolie, friske krydderurter og løg.

JUST4TASTE®

FOCACCIA LYS

7
stk. á 500 g

Ingredienser

600 g JUST4TASTE® Surdejsbrød Konc.
900 g Manitoba Casillo hvedemel
500 g Durummel
15 g Gær
50 g Salt
1.400 g Vand I
480 g Vand II

Dejen æltes i 10 min. i 1. gear. Tilsæt salt ved skift til 2. gear. Vand II tilsættes i 2. gear af 3 gange. 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. Dagen efter tages dejen ud fra køl og tempererer i ca. 2 timer. Dejen vendes ud på f.eks. durummel og hakkes ud i aflange stykker på 500 g. Stykkerne trykkes ud på en blank plade på den lange led. 2 stk. pr. plade, og de tørraskes til ønsket størrelse. Lige inden afbagning trykkes stykkerne igen, og det ønskede fyld tilføjes. Bages ved 240°C i ca. 17 min. i herdown. I stikovn bages ved lavere temperatur.



JUST4TASTE®

FOCACCIA MØRK

13
stk. á 300 g

Ingredienser

600 g JUST4TASTE® Surdejsbrød Konc.
1.300 g Manitoba Castillo hvedemel
100 g Rugmel
15 g Gær
50 g Salt
1.400 g Vand I
480 g Vand II

Dejen æltes i 10 min. i 1. gear. Tilsæt salt ved skift til 2. gear. Vand II tilsættes i 2. gear af 3 gange. Dejen æltes skær. Når dejen er æltet færdig, lægges den i en smurt plastbakke og foldes som en kuvert. Dejen hviler i en time og foldes igen, tildækkes med plastik og sættes på køl. Dagen efter tages dejen ud fra køl og tempererer i ca. 2 timer. Dejen vendes ud på f.eks. durummel og hakkes ud i stykker på 300 g. Stykkerne lægges i aluform og pensles godt med olivenolie og trykkes, inden de tørraskes til ønsket størrelse. Lige inden afbagning trykkes stykkerne igen, og det ønskede fyld tilføjes. Bages ved 240°C i ca. 17 min. i herdown. I stikovn bages ved lavere temperatur.

Pynt med...

Soltørrede tomater, pesto, oliven, forskellige typer ost, olivenolie, friske krydderurter og groft salt.

Gott 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

