



KOLDHÆVET BRØD

RATIONEL PRODUKTION OG FRISK SMAGFULDT BRØD HELE DAGEN

INSPIRATION I HVERDAGEN



Husk, du er altid
velkommen til at
kontakte vores
fagkonsulenter
for hjælp

KOLDHÆVET BRØD

Vi er vilde med koldhævet brød, fordi det giver meget velsmagende brød som forbrugerne er glade for, men også fordi det giver nogle rationelle fordele i produktionen.

Fordele ved denne type bagværk:

- Rationel produktion – dejen kan stå 3 dage på køl, og der kan tages af dejen efter behov
- Fleksibel afbagning – Nybagt brød flere gange om dagen fra samme dej
- Lang liggetid på køl giver stor poring og saftig krumme
- Højt vandindhold som holder brødet frisk hele dagen
- Trendy og smagfulde opskrifter med det velkendte Manitoba mel

Vores fagkonsulenter har lavet tre opskrifter på koldhævet brød, hvor de blander vores gode specialbrøds koncentrat og canadisk Manitoba mel med en god portion tid og passion - resultatet er smagfuldt brød med en unik og saftig krumme.

For at give dig et brødsortiment, som indeholder mørkt og lyst brød samt brød med og uden kerner har vi udvalgt tre af vores specialbrøds koncentrat: PASCO® Havre, JUST4TASTE® Græskar, JUST4TASTE® Rustic.

Manitoba mel har et meget højt proteinindhold, som giver en god bageevne og mange forbruger forbinder Manitoba mel med høj kvalitet. Dejen i vores opskrifter er lavet 24-72 timer før den bages, og den står på køl i specielle dejkasser. Den lange liggetid på køl udvikler langsomt den gode smag og struktur i brødet.

Det kraftige mel og den lange liggetid gør, at vi kan opnå et højere vandindhold end i en normal dej. Det høje vandindhold giver en speciel brødkrumme, som er helt unik og meget saftig. Det høje vandindhold sikrer, at disse brød holder sig friske hele dagen og ikke udtørres så hurtigt som traditionelle brødtyper. Ved at have dejen på køl kan du dagen igennem efter behov bage og derved altid have friskbagt brød til dine kunder.

Koldhævede OPSKRIFTER

Vi har udviklet disse opskrifter, hvor smag og udseende afslører at dejen har fået tid til at udvikle sig. Disse luksusbrød passer perfekt til morgenbordet, i madpakken eller som tilbehør til aftensmaden.



KOLDHÆVEDE HAVRE MANITOBA

Velsmagende mørke stykker bagt på PASCO® Havre koncentrat med hørfrø, havre, knækket hvede og fuldkornshvedemel kombineret med Manitoba mel samt flydende byg-surdej. Højt indhold af vand på 75%.

3.000 g Hvedemel Manitoba Casillo
2.000 g PASCO® Havre Konc.
30 g Gær
1.000 g Bygsur 20 aktiv, flydende
2.500 g Vand I
750 g Vand II
60 g Salt tilsat jod

Forslag til topping:

500 g Havreflager 1012
500 g Solsikkebrud
300 g Sesam



KOLDHÆVEDE GRÆSKAR/ MAJS MANITOBA

Kernefyldte og sprøde stykker bagt på vores JUST4TASTE® Græskar koncentrat med græskarkerner, hørfrø, majs, hirse og hvedesurdej samt Manitoba mel. Højt indhold af vand på 78%.

6.000 g Hvedemel Manitoba Casillo
1.500 g JUST4TASTE® Græskar Konc.
25 g Gær
4.250 g Vand I
1.550 g Vand II
125 g Salt tilsat jod

Forslag til topping:

500 g Kartoffelflager
30 g Chili, knust
60 g Chiafrø



KOLDHÆVEDE RUSTIK MANITOBA

Lyst og rustikt brød på JUST4TASTE® Rustic koncentrat med malt og hvedesurdej. Derudover er der anvendt Manitoba mel. Højt indhold af vand på 79%.

6.500 g Hvedemel Manitoba Casillo
1.000 g JUST4TASTE® Rustic Konc.
25 g Gær
4.250 g Vand I
1.650 g Vand II
125 g Salt tilsat jod

Forslag til topping:

Poppede byg

FREMGANGSMÅDE

Æltetid: 7 min. i 1. gear. Æltes skær i 2. gear.
Dejtemp: 28 °C
Ligetid: 90 min. i kasse. Derefter på køl til næste dag.
Dejvægt: Stykker 125 g / Sandwich 200 g / Flutes 400 g
Rasketid: Tørraskes
Bagetid: Ca. 25. min
Herdovn: Indsætningstemp. 260-270 °C
Afbagningsstemp. 230-240 °C
Stikovn: Indsætningstemp. 250 °C
Afbagningsstemp. 230 °C
Damp: Halv

Dejen æltes i 7 min. i 1. gear. Vand II tilsættes af 3-4 gange i 2. gear. Salt tilsættes de sidste 3 min. Dejen æltes skær. Når dejen er kørt lægges den i en smurt plast bakke i 90 min. og tildækkes med plastik. Derefter stødes den, lægges sammen og sættes på køl 24-72 timer.

Dejen tages ud fra køl og står til en kernetemp. på 15 °C. Vendes ud på groft durummel og hakkes ud til passende størrelser og tørraskes til ønsket størrelse. Bages ved høj varme.

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 bagehjælpermidler, 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
og opskrifter
– 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



KOLDHÆVET GRØDSTYKKER

60 stk. á 90 g



INGREDIENSER		Varenr.	
Finvalset havregryn	500 g	4095	
Vand (50 °C)	1.000 g	-	
CREDI® Ferment	2.000 g	945848	
Fuldkornshvedemel	500 g	4090	
Salt med jod	65 g	34799	
CREDIFROST® Super	60 g	971625	
Gær	50 g	36018	
Vand	1.250 g	-	
Majsdrys	90 g	33178	
Finvalset havregryn	90 g	4095	

ARBEJDSBESKRIVELSE

Iblødsætning: Sæt 500 g havregryn i blød i 1.000 g vand (50 °C) i to timer

Æltetid: 4 minutter i 1. gear. Æltes skær i 2. gear

Dejtemperatur: 26 °C

Liggetid: 2 x 20 min.

Dejvægt: 2.700 g pr. pres (30 stk.) som håndværkere

Antal: 60 stk.

Raskning (køl): Natten over

Bagetid: Ca. 19 min.

Indsætningstemperatur: 250 °C

Afbagningstemperatur: 190 °C

Damp: Normalt ved rundstykker

Dag 1:

Virk stykkerne runde og vend top og bund i blanding af majsdrys og havregryn (ca. 3 g/stykke). Sæt derefter på køl.

Dag 2:

Tag dejen ud og temperer under plast i ca. 60-90 minutter.

Credin A/S

Palsgaardvej 12 · DK-7130 Juelsminde · Denmark · Tel +45 7224 3000
fax +45 7224 3001 · cvr/vat 26447003 · www.credin.dk

Recipe information which is based on our own trials and other application technology information given is, to the best of our knowledge, reliable. However, no guarantees are given, not even in case of negligence on the part of Credin A/S, and users of our products should conduct their own trials to determine whether our products are suitable for the user's purposes.