



Rationel rugbrødsproduktion

# MultiBase<sup>®</sup> Rugbrød

Ét brødkoncentrat – vejen til kvalitet og gode smagsoplevelser



**CRE DIN<sup>®</sup>**



# MultiBase® Rugbrød

Rugbrød når det er bedst

Vejen til gode og smagfulde brød skabes i et samspil mellem gode råvarer og den rigtige produktionsproces. Credins fagkonsulenter, Thomas Bangsgaard og Charsten Lilleris, har udarbejdet 12 lækre rugbrødsopskrifter, alle bagt på MultiBase® Rugbrød.

Bag gode klassiske rugbrød, eller giv dig i kast med en af de spændende nyheder, der helt sikkert vil friste dine kunder. Opskrifterne er tiltænkt som inspiration til nogle af de mange muligheder, ikke mindst fordele, som MultiBase® Rugbrød giver dig som bager, bl.a.:

- Sikrer brødkvaliteten
- Optimerer din tid
- Giver gode, smagfulde brød
- Ét brødkoncentrat – mange muligheder

Rigtig god fornøjelse

Charsten Lilleris

Thomas Bangsgaard





CREDIN  
Charelen

CREDIN  
Thomas Bangsgaard



# Fordelene ved

## MultiBase® Rugbrød

Med MultiBase® Rugbrød kan du bruge samme base, uanset om du foretrækker direkte proces, over køl eller frost. Det giver dig mulighed for at producere rugbrød til 5 dage, sætte på frost eller køl for således at bage de efterfølgende dage.

MultiBase® Rugbrød giver perfekt skærbarhed og en rigtig god og rund smag. Du får et rustikt brød med intens duft, og brødet holder sig friskt længe. Samtidig sikrer du dine kunder samme gode kvalitet hver gang.

MultiBase® Rugbrød er en koncentreret base bestående af særlig udvalgt rugsurdej og malt, rugsigtemel og havsalt. Med MultiBase® Rugbrød har du alle basisingredienserne i samme blanding, du skal blot tilsætte meltyper, kerner og evt. krydderier.

Du kan løbende dagen igennem bage rugbrød fra køl og dermed altid have friske rugbrød på hylden til dine kunder.

### Sprød info

- Rugbrød er bagt 100 % ved en kernetemperatur på 96 °C. Det er afgørende for skærbarheden og holdbarheden af rugbrødet.
- Rugbrødene genererer en endnu bedre smag over køl.
- Samme opskrift, uanset om du producerer direkte, over køl eller over frost.
- Ved anvendelse af MultiBase® Rugbrød er du garanteret et ens resultat ved hver eneste produktion.
- Med MultiBase® Rugbrød kan du tilrettelægge en mere rationel rugbrødsproduktion.
- Tænk i singlebrød på evt. 550 g til de kunder der har et mindre behov eller ønsker at købe en gang oftere. Det sender et godt signal i forhold til madspild, og giver dig mulighed for større variation i dit sortiment.
- Varer sælger varer! Lav et flot oplæg med mange rugbrød op til weekenden. På den måde frister du dine kunder til impuls køb.



## MultiBase® Rugbrød

### Fremgangsmåde

**Æltetid:** 15 min. i 1. gear i spiralælter

**Dejtemp.:** 28 °C

**Liggetid:** 30 min.

**Dejvægt:** Store rugbrød 1000 g – 1100 g  
Single rugbrød 550 g

**Rasketid:** Ca. 60 min.

**Temp.:** Indsættes ved 260 °C, reduceres til 180 °C

**Damp:** Som normalt til rugbrød

**Bagetid:** Kernetemp. på 96 °C  
Store rugbrød: 50-55 min.  
Single rugbrød: ca. 40 min.

#### Hævetemeter over køl og frost:

**Over køl:** Ved 4 °C i max 72 timer under plastik.  
Køres direkte i raskeskab i ca. 90 min.

**Over frost:** Optøning på køl i ca. 18 timer under plastik.  
Køres direkte i raskeskab i ca. 90 min.



\*Alle deklarationer er vejledende. Bageren er til enhver tid ansvarlig for at indhente ajourførte oplysninger hos Credin A/S.

Nyhed



# Hamp & Ingefær

- rugbrød med et moderne twist



MultiBase® Rugbrød

| Næringsindhold pr 100 g  |                 |
|--------------------------|-----------------|
| Energi                   | 921 kJ/218 kcal |
| Fedt                     | 3,2 g           |
| -heraf mættede fedtsyrer | 0,5 g           |
| Kulhydrat                | 37 g            |
| -heraf sukkerarter       | 2,7 g           |
| Kostfibre                | 7,6 g           |
| Protein                  | 8,1 g           |
| Salt                     | 1,3 g           |

## Rugbrød med hamp

Ingrediensliste: Vand, **rugsigtemel**, durumhvedekerner, hvedemel, hørfrø, tørret **rugsurdej**, havsalt tilsat jod, afskallede hampefrø 1%, sirup, **hvedegluten**, gær, **bygmaltekstrakt**, rapsolie, melbehandlingsmiddel (E300).  
Drys: Afskallede hampefrø 1%

Allergener: **Gluten (rug, durum, hvede, byg)**.



## Rugbrød med hamp fra Møllerup Gods

Hamp er spændende at arbejde med i brød og kager. Brug de afskallede hampefrø i eller oven på brødet. De afskallede hampefrø er bløde og runde i smagen, og kan minde lidt om solsikkekerner.

### Opskrift:

#### Iblødsætning:

1000 g Forkogte durumkerner  
300 g Hørfrø  
100 g Afskallede hampefrø  
1500 g Vand  
Sættes i blød i ca. 1 time

2900 g Iblødsætning  
800 g MultiBase® Rugbrød  
800 g Hvedemel  
2400 g Halvsigtemel  
100 g Sirup  
75 g Gær  
100 g Maltekstrakt  
2500 g Vand  
Afpyntes med afskallede hampefrø  
9675 g Samlet dejvægt

## Ingefærrugbrød

Et trendy rugbrød med en let og afstemt smag af ingefær. Bagt med havreflager og solsikkekerner samt tilsat brødmalt. Super lækkert rugbrød som vil pirre din smagsløg.

Ved brug af krydderier i rugbrød, åbner der sig en verden af muligheder. Med et strejf af ingefær, en smag som rigtig mange danskere har taget til sig, får du et spændende rugbrød med et twist.

### Opskrift:

2300 g Rugmel groft  
1200 g Havreflager  
1200 g Hvedemel  
650 g MultiBase® Rugbrød  
400 g Solsikkekerner  
350 g Rugsigtemel  
125 g Mørk brødmalt  
20 g Stødt ingefær  
75 g Gær  
5000 g Vand  
Afpyntes med sesamfrø og hørfrø  
7300 g Samlet dejvægt

### Tip

Udskift ingefær med  
20 g stødt sort peber  
for et nyt pift

| Næringsindhold pr 100 g  |                 |
|--------------------------|-----------------|
| Energi                   | 925 kJ/220 kcal |
| Fedt                     | 4,2 g           |
| -heraf mættede fedtsyrer | 0,6 g           |
| Kulhydrat                | 35 g            |
| -heraf sukkerarter       | 1,6 g           |
| Kostfibre                | 6,6 g           |
| Protein                  | 7,2 g           |
| Salt                     | 0,90 g          |

## Ingefærrugbrød

Ingrediensliste: Vand, **rugmel, hvedemel, havreflager, rugsigtemel**, solsikkekerner, tørret **rugsurdej, bygmaltekstrakt**, havsalt tilsat jod, gær, **hvedegluten**, ingefær 0,4%, rapsolie, melbehandlingsmiddel (E300).

Drys: **Sesamfrø/hørfrø**

Allergener: **Sesamfrø, gluten (rug, hvede, havre, byg).**





# 75% Kernerugbrød

Saftigt og smagfuldt rugbrød med 75% kerner. Rugbrødet bliver mere smagfuldt og holder sig svampet længere pga. den høje andel af rug.

## Opskrift:

Iblødsætning:

4000 g Softkerner Rug

4000 g Vand 30 °C

Sættes i blød 90 min.

8000 g Iblødsætning

1100 g MultiBase® Rugbrød

1300 g Halvsigtemel

300 g Maltekstrakt

80 g Gær

1500 g Vand (ca. 35 °C)

12880 g Samlet dejvægt

Et stigende  
antal kunder  
efterspørger  
kernefyldte brød



| Næringsindhold pr 100 g  |                 |
|--------------------------|-----------------|
| Energi                   | 811 kJ/193 kcal |
| Fedt                     | 1,3 g           |
| -heraf mættede fedtsyrer | 0,2 g           |
| Kulhydrat                | 34 g            |
| -heraf sukkerarter       | 2,1 g           |
| Kostfibre                | 8,6 g           |
| Protein                  | 6,3 g           |
| Salt                     | 1,4 g           |

## 75% Kernerugbrød

Ingrediensliste: Vand, rugkerner 36%, **rugsigtemel**, tørret **rugsurdej**, **hvedemel**, **bygmaltekstrakt**, havsalt med jod, sirup, **hvedegluten**, gær, rapsolie, melbehandlingsmiddel (E300).

Drys: **Rugkerner**

Allergener: **Gluten (rug, hvede, byg).**



# Græskarkernerugbrød

Klassisk rugbrød med en let nøddeagtig smag fra de ristede græskarkerner. Tilsat bløde rugkerner og solsikkekerner. Et godt rugbrød som kan bruges til alle dagens måltider.

## Opskrift:

Iblødsætning:

1100 g Softkerner Rug

1100 g Vand

Sættes i blød 1-2 timer

2200 g Iblødsætning

650 g MultiBase® Rugbrød

40 g Cresur Rug

800 g Hvedemel

2100 g Rugmel

400 g Solsikkekerner

400 g Græskarkerner (ristede)

60 g Maltekstrakt

75 g Gær

2650 g Vand

9375 g Samlet dejvægt

## Tip

Frist dine kunder ved at stille smagsprøver frem, når du har friskbagt rugbrød

| Næringsindhold pr 100 g  |                  |
|--------------------------|------------------|
| Energi                   | 1101/kJ/258 kcal |
| Fedt                     | 6,2 g            |
| -heraf mættede fedtsyrer | 1,3 g            |
| Kulhydrat                | 35 g             |
| -heraf sukkerarter       | <0,5 g           |
| Kostfibre                | 8,5 g            |
| Protein                  | 9,0 g            |
| Salt                     | 1,1 g            |

## Græskarkernerugbrød

Ingrediensliste: Vand, **rugmel, rugkerner, hvedemel**, græskarkerner 5%, solsikkekerner, tørret **rugsurdej, rugsigtemel**, havsalt tilsat jod, gær, **hvedegluten, bygmaltektstrakt**, sirup, rapsolie, melbehandlingsmiddel (E 300).  
Drys: Græskarkerner 1%

Allergener: **Gluten (rug, hvede, byg).**



Fødevarestyrelsen anbefaler mindst 75 g fuldkorn om dagen som en del af en varieret kost. Brødet indeholder 40 g fuldkorn pr. 100 g



# Slotsrugbrød

En god klassiker bagt med rugkerner, hørfrø og tilsat lidt brun farin. Et brød der falder i de flestes smag.

## Opskrift:

Iblødsætning:

1100 g Softkerner Rug

400 g Hørfrø

1500 g Vand

Sættes i blød 1-2 timer

3000 g Iblødsætning

800 g MultiBase® Rugbrød

800 g Hvedemel

2400 g Halvsigtemel

100 g Brun farin

75 g Gær

2500 g Vand

Afpyntes med poppede rugkerner

9675 g Samlet dejvægt

*Klassikere  
til lave  
kostpriser*

| Næringsindhold pr 100 g  |                 |
|--------------------------|-----------------|
| Energi                   | 915/kJ/217 kcal |
| Fedt                     | 2,8 g           |
| -heraf mættede fedtsyrer | 0,4 g           |
| Kulhydrat                | 37 g            |
| -heraf sukkerarter       | 2,5 g           |
| Kostfibre                | 8,1 g           |
| Protein                  | 7,4 g           |
| Salt                     | 1,3 g           |

## Slotsrugbrød

Ingrediensliste: Vand, **rugsigtemel**, **rugkerner**, **hvedemel**, hørfrø, tørret **rugsurdej**, havsalt tilsat jod, farin, **hvedegluten**, gær, rapsolie, **hvedemaltmel**, melbehandlingsmiddel (E300).

Drys: Poppede **rugkerner**

Allergener: **Gluten (rug og hvede)**.



# Gourmetrugbrød

Saftigt rugbrød med bløde rugkerner, solsikkekerner, hørfrø og sojagrits. Perfekt til en hyggelig frokost.

## Opskrift:

Iblødsætning:

1100 g Softkerner Rug

1100 g Vand

Sættes i blød 1 - 2 timer

2200 g Iblødsætning

900 g MultiBase® Rugbrød

800 g Hvedemel

2400 g Halvsigtemel

450 g Solsikkekerner

180 g Sojagrits

120 g Hørfrø

100 g Malt

75 g Gær

ca. 2900 g Vand

Afpyntes med sesamfrø

10125 g Samlet dejvægt

Klassikere  
til lave  
kostpriser



| Næringsindhold pr 100 g  |                  |
|--------------------------|------------------|
| Energi                   | 1002 kJ/239 kcal |
| Fedt                     | 5,2 g            |
| -heraf mættede fedtsyrer | 0,7 g            |
| Kulhydrat                | 36 g             |
| -heraf sukkerarter       | 2,0 g            |
| Kostfibre                | 7,8 g            |
| Protein                  | 8,4 g            |
| Salt                     | 1,4 g            |

## Gourmetrugbrød

Ingrediensliste: Vand, **rugsigtemel**, **rugkerner**, **hvedemel**, solsikkekerner, tørret **rugsurdej**, **sojaflager**, havsalt tilsat jod, hørfrø, **hvedegluten**, gær, **bygmaltekstrakt**, sirup, rapsolie, melbehandlingsmiddel (E300).

Drys: **Sesamfrø**

Allergener: **Gluten (rug, hvede, byg)**, **soja**, **sesamfrø**.



Bestseller

# Gulerodsrugbrød

Et klassisk rugbrød som alle børn og voksne elsker. Bagt med gulerødder, bløde rugkerner, hørfrø og solsikkekerner. Let og særdeles saftig.

## Opskrift:

### Iblødsætning:

1100 g Softkerner Rug

240 g Hørfrø

1340 g Vand, 30 °C

Sættes i blød 1-2 timer

2680 g Iblødsætning

800 g MultiBase® Rugbrød

800 g Hvedemel

2100 g Halvsigtemel

560 g Solsikkekerner

120 g Maltekstrakt

800 g Gulerodsstrimler

75 g Gær

2260 g Vand

Afpyntes med birkes

10195 g Samlet dejvægt

## Gulerodsrugbrød

Ingrediensliste: Vand, **rugsigtemel**, **rugkerner**, gulerodsstrimler 9 %, **hvedemel**, solsikkekerner, hørfrø, tørret **rugsurdej**, havsalt tilsat jod, **hvedegluten**, gær, **bygmaltekstrakt**, sirup, rapsolie, melbehandlingsmiddel (E 300)

Drys: Birkes

Allergener: **Gluten (rug, hvede, byg)**.





# Maltølsrugbrød

Bagt med inddampet maltøl sat iblød med rugkerner og hørfrø. Særlig velsmagende rugbrød og ideel til den gode frokost.

## Opskrift:

### Iblødsætning:

1500 g Softkerner Rug  
 500 g Hørfrø  
 500 g Inddampet maltøl  
 1500 g Vand (ca. 30°C)  
 Vand + maltøl blandes sammen og hældes over kerner og hørfrø.  
 Sættes i blød i 1-2 timer

4000 g Iblødsætning  
 2400 g Rugsigtemel  
 1000 g Hvedemel  
 1000 g MultiBase® Rugbrød  
 1000 g Solsikkekerner  
 100 g Gær  
 3600 g Vand  
 Afpyntes med poppede bygkerner  
 13100 g Samlet dejvægt

| Næringsindhold pr 100 g  |                  |
|--------------------------|------------------|
| Energi                   | 1043 kJ/248 kcal |
| Fedt                     | 76 g             |
| -heraf mættede fedtsyrer | 0,9 g            |
| Kulhydrat                | 34 g             |
| -heraf sukkerarter       | 3,2 g            |
| Kostfibre                | 70 g             |
| Protein                  | 78 g             |
| Salt                     | 1,2 g            |

## Maltølsrugbrød

Ingrediensliste: Vand, **rugsigtemel**, **rugkerner**, **hvedemel**, solsikkekerner, inddampet øl 5% (**bygmaltekstrakt**, vand, lakrids, humle), hørfrø, tørret **rugsurdej**, havsalt tilsat jod, gær, **hvedegluten**, rapsolie, melbehandlingsmiddel (E300).  
 Drys: Poppede **bygkerner**.

Allergener: **Gluten (rug, hvede, byg)**.





# Rugbrødsboller og sandwichstykker

Lækker let og luftig bolle med bløde rugkerner og kartoffel.  
 Perfekt til en picknick eller madpakken . Holder sig blød og frisk længe.

## Opskrift:

### Iblødsætning:

800 g Softkerner Rug  
 800 g Vand (Varmt)  
 Sættes i blød 1-2 timer

1600 g Iblødsætning  
 1050 g Hvedemel  
 70 g Febako Super  
 300 g Just4taste Potato Konc  
 220 g MultiBase® Rugbrød  
 260 g Halvsigtemel  
 60 g Maltekstrakt  
 55 g Gær  
 Ca. 1000 g Vand  
 4615 g Samlet dejvægt

Dejtemperatur 26 grader

Hviler 30 min på bordet inden afvejning og opslåning

### Focacciastykker til sandwich:

2600 g dej fordeles i en kantplade.

Hviler 15 min. Deles i 5x5.

Toppes med drys efter fri fantasi.

Kan også, inden de deles, trykkes med fingrene og derefter sprayeres med god olivenolie.

Toppes med diverse krydderurter og flagesalt.

### Boller:

90 g pr. stk. Virkes op og kommes i lave siliconeforme, ca. Ø10 cm.

Toppes med drys efter fri fantasi.



| Næringsindhold pr 100 g  |                 |
|--------------------------|-----------------|
| Energi                   | 926/kJ/218 kcal |
| Fedt                     | 1,3 g           |
| -heraf mættede fedtsyrer | 0,3 g           |
| Kulhydrat                | 42 g            |
| -heraf sukkerarter       | 1,8 g           |
| Kostfibre                | 6,1 g           |
| Protein                  | 7,1 g           |
| Salt                     | 1,7 g           |

## Rugbrødsboller- og sandwichstykker

Ingrediensliste: Vand, **hvedemel**, **rugkerner** 19%, **rugsigtemel** 8%, tørret kartoffelflager 2%, salt tilsat jod, tørret **rugsurdej**, gær, **hvedegluten**, **bygmaltekstrakt**, sirup, majsme, **vallepulver (mælk)**, stabilisator (E412), druesukker, **laktose (mælk)**, rapsolie, emulgator (E472e), krydderier, melbehandlingsmiddel (E 300).

Vær opmærksom på at drys også skal deklareres!

Allergener: **Gluten (rug, hvede, byg)**, mælk.





### Tip

Rugbrødet er på vej tilbage som danskernes foretrukne sandwich. Vi anbefaler variation i form og toppings, så dine kunder ofte oplever nye twists



## Skab mersalg

Brug dine  
overskudsrugbrød til at  
lave lækre rugchips

Sprød snack

# Rugchips

Stop madspil – ved at udnytte de produkter  
du allerede har produceret.

### Fremgangsmåde:

Overskudsrugbrød skæres i skiver på  
rugbrødsskæremaskine, 5 mm.  
Skæres ud i passende størrelse og fordeles  
på plade med siliconepapir.  
Sprayes med god olivenolie og drysses let  
med flagesalt.

Bagetid: 160 °C.  
Ca. 30 min

### Tip

Krydr rugchipsene med  
sæsonens krydderier;  
salt, paprika, bbq, ingefær,  
lakrids mm. ...

OBS. Vær opmærksom på at deklare indholdet på dine rugchips

# Rugbrødssnacks

Softkernerugbrød fyldt med pizzapasta, lufttørret skinke, pepperoni og pesto.  
Toppet med god emmentaler ost.  
Særdeles velegnet til "to go".

## Opskrift:

|         |                    |
|---------|--------------------|
| 2500 g  | Rugflager 3008     |
| 1600 g  | Halvsigtemel       |
| 900 g   | MultiBase® Rugbrød |
| 1750 g  | Solsikkekerner     |
| 600 g   | Græskarkerner      |
| 200 g   | Bygmalttekstrakt   |
| 90 g    | Gær                |
| 4500 g  | Vand, ca. 35 °C    |
| 12140 g | Samlet dejvægt     |

## Fremgangsmåde:

Dejvægt: 80 g.  
Rulles ud på 16 cm. Skæres på langs halvt igennem. Derefter fyldes de som nedenstående. Variant med pesto rulles ud på 16 cm, og trykkes lidt flad.

## Varianter

- Pizza pasta 15 g + revet ost 5 g
- Pizza pasta 15 g + lufttørret skinke 6 g + revet ost 5 g
- Pizza pasta 15 g + Pepperoni 8 g (3 skiver) + revet ost 5 g
- Grøn pesto 6 g + lufttørret skinke 6 g (vrides som en frøsnapper og rulles i sesam)

OBS. Vær opmærksom på at deklarere indholdet (brød og fyld) på dine rugsnacks.



# Mærk dit brød

– vis dine kunder alle de gode egenskaber



Fuldkornslogoet har fæstnet sig i danskernes bevidsthed og er blevet et godt pejlemærke for mange forbrugere, når de køber ind. Fuldkornsmærket sikrer at pågældende produkt indeholder masser af fuldkorn. Herudover stiller fuldkornsmærket krav til indholdet af fedt, sukker, salt og kostfibre i produkter som er fuldkornsmærkede.

Fødevarestyrelsens anbefaling er at spise en sund og varieret kost med et dagligt indtag af mindst 75 gram fuldkorn pr. dag. Rug er særligt populært hos danskerne, specielt rugbrød. Så populært, at det er danskernes mest foretrukne spise, når det handler om fuldkorn – derfor imødekom dine kunder med gode, velsmagende rugbrød som er fuldkornsmærkede.



Nøglehulsmærket er Miljø- og Fødevareministeriets officielle ernæringsmærke. Mærket har til hensigt at gøre det nemmere for forbrugeren at finde sunde fødevarer. Produkter der er nøglehulsmærkede lever op til et eller flere krav om indholdet af fedt, sukker, salt og kostfibre.

Ved at bruge nøglehullet signalerer din butik ansvar og åbenhed. Nøglehullet er en genvej til de vigtige informationer i næringsdeklarationerne – det er nemt og ligetil for kunderne at forstå.

**Spørg din  
fagkonsulent**

Kontakt gerne din fagkonsulent  
såfremt du ønsker flere  
fuldkornsopskrifter





# MultiBase® Rugbrød

– kvalitetsrugbrød med stor fleksibilitet

MultiBase® Rugbrød

## Fleksibilitet

- MultiBase® Rugbrød® er en rugbrødsbase, hvor du nemt kan lave klassiske rugbrødstyper, men også spændende nye rugbrød ud af samme produkt. Brug opskrifterne i hæftet som inspiration.
- Velegnet til både at blive kørt direkte, over køl og over frost. 3 dage på køl / 5 dage på frost.
- MultiBase® Rugbrød giver dig alle basis- ingredienser, så du blot skal tilsætte øvrige ingredienser.
- Sikrer samme gode kvalitet og smag hver gang.
- Med MultiBase® Rugbrød bliver dine rugbrød rustikke, duften intens og smagen er helt i top. Samme resultat over køl og frost.

MultiBase® Rugbrød

## Rationalitet

- Én dej til flere dages rugbrødsproduktion.
- MultiBase® Rugbrød fungerer særdeles godt i en travl hverdag. Dejen laves evt. fredag. Over køl lørdag og søndag. Over frost til mandag og tirsdag. Én dej til hele forløbet.
- Du får mulighed for at tilrettelægge din rugbrødsproduktion til flere dage.
- Giver dig sikkerhed når du udvikler nye spændende rugbrødsprodukter til din butik.

### Sådan bruger du produktet:

Dosering: 15-20% på tøringredienser i opskriften (afhængig af rugandel).  
Se mere ved de enkelte opskrifter.



## Passion for godt bagværk

Credin A/S har mere end 80 års erfaring i at udvikle og implementere bageriprodukter samt ingrediensløsninger. Vi bestræber os på at forstå kunden og fremstå fleksible i forhold til den enkelte kundes behov.

Vi har stor passion for det gode bagværk, hvad enten du er til gode klassiske brød, brød bagt uden gær, proteinholdige brød eller noget helt fjerde. Vi udvikler løbende brødkoncepter, og vi følger tidens trends.

Vores team af engagerede og kompetente fagkonsulenter står altid til rådighed med sparring og vejledning om alt fra den rigtige proces til optimering af dit sortiment og butik.



### Thomas Bangsgaard

Fagkonsulent, Syd

+45 23 30 71 27

thomas.bangsgaard@credin.dk



### Charsten Lilleris

Fagkonsulent, Nord

+45 29 33 77 12

charsten.lilleris@credin.dk



# MALTØLSRUGBRØD

## INGREDIENSER

### Iblødsætning:

1500 g Softkerner Rug  
500 g Hørfrø  
500 g Inddampet maltøl  
1500 g Vand (ca. 30°C)  
Vand + maltøl blandes sammen og  
hældes over kerner og hørfrø.  
Sættes i blød i 1-2 timer

4000 g Iblødsætning  
2400 g Rugsigtemel  
1000 g Hvedemel  
1000 g MultiBase® Rugbrød  
1000 g Solsikkekerner  
100 g Gær  
3600 g Vand

Afpyntes med poppede bygkerner

13100 g Samlet dejvægt

### Fremgangsmåde:

Æltetid: 15 min. i 1. gear i spiralælter  
Dejtemp.: 28 °C  
Liggetid: 30 min.  
Dejvægt: Store rugbrød 1000 g – 1100 g  
Single rugbrød 550 g  
Rasketid: Ca. 60 min.  
Temp.: Indsættes ved 260 °C.,  
reduceres til 180 °C  
Damp: Som normalt til rugbrød  
Bagetid: Kernetemp. på 96 °C  
Store rugbrød: 50-55 min.  
Single rugbrød: ca. 40 min.

### Hævetemeter over køl og frost:

Over køl:  
Ved 4 °C i max 72 timer under plastik.  
Køres direkte i raskeskab i ca. 90 min.  
Over frost:  
Optøning på køl i ca. 18 timer under plastik.  
Køres direkte i raskeskab i ca. 90 min.

### Ingrediensliste:

Vand, **rugsigtemel**, **rugkerner**, **hvedemel**, solsikkekerner, inddampet øl 5% (**bygmaltekstrakt**, vand, lakrids, humle), hørfrø, tørret **rugsurdej**, havsalt tilsat jod, gær, **hvedegluten**, rapsolie, melbehandlingsmiddel (E300).  
Drys: **Poppede bygkerner**.

Allergener: Gluten (rug, hvede, byg).

Disse oplysninger er vejledende. Du er til enhver tid ansvarlig for at indhente ajourførte oplysninger hos CBP A/S.

### Næringsindhold pr 100 g

|                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Energi                      | 1043 kJ/248 kcal |
| Fedt                        | 7,6 g            |
| -heraf mættede<br>fedtsyrer | 0,9 g            |
| Kulhydrat                   | 34 g             |
| -heraf sukkerarter          | 3,2 g            |
| Kostfibre                   | 7,0 g            |
| Protein                     | 7,8 g            |
| Salt                        | 1,2 g            |

**CRÉDIN**

Opskriften er udviklet  
af Credin A/S



# GULERODSRUGBRØD

CRE DIN

Opskriften er udviklet  
af Credin A/S

| Næringsindhold pr 100 g     |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Energi                      | 987/kJ/235 kcal |
| Fedt                        | 6,1 g           |
| -heraf mættede<br>fedtsyrer | 0,8 g           |
| Kulhydrat                   | 34 g            |
| -heraf sukkerarter          | <0,5 g          |
| Kostfibre                   | 7,4 g           |
| Protein                     | 7,8 g           |
| Salt                        | 1,3 g           |

## INGREDIENSER

### Iblødsætning:

1100 g Softkerner Rug  
240 g Hørfrø  
1340 g Vand, 30 °C  
Sættes i blød 1-2 timer

2680 g Iblødsætning  
800 g MultiBase® Rugbrød  
800 g Hvedemel  
2100 g Halvsigtemel  
560 g Solsikkekerner  
120 g Maltekstrakt  
800 g Gulerodsstrimler  
75 g Gær  
2260 g Vand

Afpyntes med birkes

10195 g Samlet dejvægt

### Fremgangsmåde:

Æltetid: 15 min. i 1. gear i spiralælter  
Dejtemp.: 28 °C  
Liggetid: 30 min.  
Dejvægt: Store rugbrød 1000 g – 1100 g  
Single rugbrød 550 g  
Rasketid: Ca. 60 min.  
Temp.: Indsættes ved 260 °C.,  
reduceres til 180 °C  
Damp: Som normalt til rugbrød  
Bagetid: Kernetemp. på 96 °C  
Store rugbrød: 50-55 min.  
Single rugbrød: ca. 40 min.

### Hævetemoder over køl og frost:

Over køl:  
Ved 4 °C i max 72 timer  
under plastik.  
Køres direkte i raskeskab i ca. 90 min.  
Over frost:  
Optøning på køl i ca. 18 timer under plastik.  
Køres direkte i raskeskab i ca. 90 min.

### Ingrediensliste:

Vand, **rugsigtemel**, **rugkerner**, gulerods-  
strimler 9 %, **hvedemel**, solsikkekerner,  
hørfrø, tørret **rugsurdej**, havsalt tilsat jod,  
**hvedegluten**, gær, **bygmaltekstrakt**,  
sirup, rapsolie, melbehandlingsmiddel (E 300)  
Drys: Birkes

Allergener: Gluten (rug, hvede, byg).

Disse oplysninger er vejledende. Du er til  
enhver tid ansvarlig for at indhente ajourførte  
oplysninger hos CBP A/S.



Der tages forbehold for udsolgte varer, pris- og afgiftsændringer samt tryk- og fotofejl.

# RUGBRØD MED HAMP

- hamp fra Møllerup Gods

CRE DIN

Opskriften er udviklet  
af Credin A/S

| Næringsindhold pr 100 g     |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Energi                      | 921 kJ/218 kcal |
| Fedt                        | 3,2 g           |
| -heraf mættede<br>fedtsyrer | 0,5 g           |
| Kulhydrat                   | 37 g            |
| -heraf sukkerarter          | 2,7 g           |
| Kostfibre                   | 7,6 g           |
| Protein                     | 8,1 g           |
| Salt                        | 1,3 g           |

## INGREDIENSER

### Iblødsætning:

1000 g Forkogte durumkerner  
300 g Hørfrø  
100 g Afskallede hampefrø  
1500 g Vand  
Sættes i blød i ca. 1 time

2900 g Iblødsætning  
800 g MultiBase® Rugbrød  
800 g Hvedemel  
2400 g Halvsigtemel  
100 g Sirup  
75 g Gær  
100 g Maltekstrakt  
2500 g Vand

Afpyntes med afskallede hampefrø

9675 g Samlet dejvægt

### Fremgangsmåde:

Æltetid: 15 min. i 1. gear i spiralælter  
Dejtemp.: 28 °C  
Liggetid: 30 min.  
Dejvægt: Store rugbrød 1000 g – 1100 g  
Single rugbrød 550 g  
Rasketid: Ca. 60 min.  
Temp.: Indsættes ved 260 °C.,  
reduceres til 180 °C  
Damp: Som normalt til rugbrød  
Bagetid: Kernetemp. på 96 °C  
Store rugbrød: 50-55 min.  
Single rugbrød: ca. 40 min.

### Hævetemoder over køl og frost:

Over køl:  
Ved 4 °C i max 72 timer  
under plastik.  
Køres direkte i raskeskab i ca. 90 min.  
Over frost:  
Optøning på køl i ca. 18 timer under plastik.  
Køres direkte i raskeskab i ca. 90 min.

### Ingrediensliste:

Vand, **rugsigtemel**, **durumhvedekerner**,  
**hvedemel**, hørfrø, tørret **rugsurdej**, havsalt  
tilsat jod, afskallede hampefrø 1%, sirup,  
**hvedegluten**, gær, **bygmaltekstrakt**,  
rapsolie, melbehandlingsmiddel (E300).  
Drys: Afskallede hampefrø 1%

Allergener: Gluten (rug, durum, hvede, byg)

Disse oplysninger er vejledende. Du er til  
enhver tid ansvarlig for at indhente ajourførte  
oplysninger hos CBP A/S.



Der tages forbehold for udsolgte varer, pris- og afgiftsændringer samt tryk- og fotofejl.