



CRĒDIN®

BLØDDEJ

En verden af muligheder

WE
CREATE
SOLUTIONS



INDHOLD

- 04 Basisopskifter
- 05 Kanelstang
- 07 Citronkrans
- 09 Kanelsnegl med creme
- 11 Twister med solbærfyld
- 12 Brunsviger
- 13 Brioche hotdogbrød og burgerboller
- 14 Panini brød
- 15 Rugsnack



Masser af muligheder med

BLØDDEJ

Bløddej er ryggraden i et hav af lækkert bagværk. Vi har derfor nøje udviklet vores bløddej til en perfekt kombination af udsøgt smag og fantastisk friskholdelse, så de bagte produkter forbliver friske og bløde i lang tid. Dejen er desuden nem at arbejde med og kan opbevares på køl eller frost og sikrer dig et fantastisk godt resultat hver gang.

JUST4TASTE® bløddej giver masser af muligheder og kan anvendes til et hav af lækkert bagværk. Så med en dej kan du bage et bredt udvalg af både lækre boller, burgerboller og mange andre velsmagende produkter.

Vi giver her vores bud på masser af spændende bagværk baseret på JUST4TASTE® bløddej, med spændende opskrifter til både morgen, middag og aften.

Vi glæder os til at inspirere dig!

Dit Credin Team

Fordele ved JUST4TASTE® Bløddej:

- God smag og perfekt blødhed
 - Nem og sikker håndtering – passer til et bredt udvalg af produktionsudstyr
 - Køle- og frysestabil
 - Indeholder kun naturlig aroma
 - Lang friskholdelse – produkterne holder sig friske og bløde længe
-



BASISOPSKRIFTER

Vi har en basisopskrift på bløddej til hhv. brød og kage. Årsagen er, at iht. gældende fødevarerlovgivning, må der ikke tilsættes salt med jod i opskrifter til kager. Derfor er opskriften til kage baseret på JUST4TASTE® Bløddej konc. u/salt, så du selv kan tilsætte salt u/jod.

JUST4TASTE® Bløddej til kage

2.000 g Hvedemel
600 g JUST4TASTE® Bløddej konc. u/salt
25 g Salt
225 g Planteolie
225 g Gær
50 g Helæg Past.
1.100 g Vand
4.225 g Total

Æltetid: 3 + 7 min.

Dejtemp.: 27°C

Liggetid: 2 x 15 min.

Rasketid: ca. 40 min.

Alle ingredienser æltes sammen 3 min. langsomt og 6-7 min. hurtigt til dejen er skær. Hviler i 2 x 15 min.

JUST4TASTE® Bløddej til brød

2.000 g Hvedemel
600 g JUST4TASTE® Bløddej konc.
225 g Planteolie
225 g Gær
50 g Helæg Past.
1.100 g Vand
4.200 g Total

Æltetid: 3 + 7 min.

Dejtemp.: 27°C

Liggetid: 2 x 15 min.

Rasketid: ca. 40 min.

Alle ingredienser æltes sammen 3 min. langsomt og 6-7 min. hurtigt til dejen er skær. Hviler i 2 x 15 min.

Borgmestermasse

1.000 g Universal Fyld
1.000 g Sukker
300 g Vand
1.000 g Blød røremargarine

Med en sparten blandes Universal Fyld med sukker og derefter tilsættes vandet. Tempereret margarine tilsættes lidt efter lidt, og der røres indtil borgmestermassen er ensartet.

Bage Cremin® Luksus Creme

400 g Bage Cremin® Luksus
1.000 g Vand

Vand og cremepulver piskes sammen ved medium hastighed i 3 min.

Kanelremonce

1.000 g Universal Fyld
2.000 g Sukker
250 g Stødt kanel
300 g Vand
2.000 g Blød røremargarine

Med en spartel blandes Universal Fyld med sukker og kanel, og derefter tilsættes vandet. Tempereret margarine tilsættes lidt efter lidt, og der røres indtil remoncen er ensartet.



KANELSTANG

16

stk. á 522 g

Ingredienser

- 4.200 g JUST4TASTE® Bløddøj til kage (basisopskrift s. 4)
- 1.500 g Kanelremonce (basisopskrift s. 4)
- 700 g Bage Cremin® Luksus Creme (basisopskrift s. 4)

Topping

- 1.400 g Bage Cremin® Luksus Creme (basisopskrift s. 4)

Pynt

- 575 g Hvid glasur

Hvid glasur

- 500 g Fondant pulver
- 75 g Vand

Røres sammen til en ensartet konsistens.

Fremgangsmåde

Dejen rulles ned på 2,7 mm, ca. 28 cm i bredden. På dejen smøres først et jævnt lag kanelremonce, og derefter et lag creme. Dejen rulles sammen på den lange led, som til kanelnegle, og deles i 16 lige store stykker, som lægges i en aflang aluform sprayet med Crefino. Hver stang klippes med 13-14 klip. Kanelstængerne raskes i ca. 40 min.

Inden afbagning kan stængerne pensles med æggestrygelse, og de trykkes let i midten på langs, inden der sprøjtes en stribe creme i fordybningen. Kanelstængerne bages ved 190-200°C i 13-16 min. Når de er afkølet pyntes de med hvid glasur.



Tip

Varier opskriften med fyld af
chokolade eller rosiner.

CITRONKRANS

15
stk. á 430 g

Ingredienser

4.200 g JUST4TASTE® Blødddej til kage
(basisopskrift s. 4)
750 g Creme med citronsmag
1.500 g Citronremonce

Creme med citronsmag

212 g Bage Cremin® Luksus
530 g Vand
8 g Citronpasta

Vand og cremepulver piskes sammen ved medium hastighed i 3 min. Tilsæt citronpasta til sidst i pisketiden.

Citronremonce

1.433 g Borgmestermasse med
Universal fyld (basisopskrift s. 4)
65 g Revet citronskal (frost)
2 g Gul flydende farve

Borgmestermassen røres sammen med den optøede citronskal og den gule farve.

Fremgangsmåde

Et stykke dej på 1.400 g rulles ned på 2,75 mm. Det skal være ca. 35 cm bredt. Stykket deles i 5 lige store stykker, som bør måle ca. 27x35 cm.

På den lange led (35 cm) skæres nogle snit på ca. 12 cm med 4 cm mellemrum. I den side uden snit sprøjtes 100 g citronremonce i en stribe og derefter sprøjtes 50 g creme med citronsmag ovenpå.

Siden med snipperne pensles let med vand, og stykket rulles nu sammen startende i den side med fyld. Den sammenrullede "pølse" formes til en krans, og lægges på en bageplade med siliconepapir.

Raskes i 40 min., og bages ved 200°C i 15-20 min.



EN GRUNDDEJ – MED NEMME OG LÆKRE MULIGHEDER

Anvend basisopskriften til blødddej på s. 4 og følg fremgangsmåden nedenfor.



Tip

Også lækre med kanelremoncen i stedet for borgmestermasse.

KNUDE

Bløddejen til kage rulles ned på 2,75 mm og skal måle 50 cm i bredden. Borgmestermasse (s. 4) og Bage Cremin® Luksus Creme (s. 4) røres sammen, og smøres ud på hele stykket. Øverste del foldes 1/3 ned og nederste del foldes så 1/3 op. Hele dejstykket skæres i smalle strimler på ca. 2 cm i bredden. Strimlerne bindes i en knude, og enderne samles og placeres under knuden. Bages fritstående ved 200°C i ca. 10-12 min. på silikonepapir.

SNEGL

Bløddejen til kage rulles ned på 2,75 mm og måler ca. 50 cm i bredden. Borgmestermasse (s. 4) og Bage Cremin® Luksus Creme (s. 4) smøres ud på hele stykket. Dejen rulles sammen til snegle, og skæres i passende stykker. Sneglene bages i silicone-måtte ved 200°C i ca. 12 min. og kan pyntes med mandelflager, creme i midten eller med glasur.

HJERTE

Bløddejen til kage rulles ned på 3 mm og borgmestermasse (s. 4) og Bage Cremin® Luksus Creme (s. 4) smøres ud på hele stykket. Stykket rulles som en snegl fra oven og ned til midten, og så fra bunden og op til midten, og skæres i passende stykker på 2-3 cm. "Dobbeltneflen" sættes på plade og klemmes lidt så den kommer til at ligne et hjerte. Bages ved 200°C i ca. 10-12 min.

KANELSNEGL MED CREME

73

stk. á 113 g

Ingredienser

- 4.200 g JUST4TASTE® Bløddøj til kage (basisopskrift s. 4)
- 1.500 g Kanelremonce (basisopskrift s. 4)
- 700 g Bage Cremin® Luksus Creme (basisopskrift s. 4)

Topping

- 1.600 g Bage Cremin® Luksus Creme (basisopskrift s. 4)
- 300 g Snesukker

Fremgangsmåde

Dejen rulles ned på 2,7 cm til et rektangel, der måler ca. 45 cm i bredden. På dejen smøres først et jævnt lag kanelremonce, og derefter et lag creme. Dejen rulles sammen på den lange led, og der skæres snegle af hele stykket. Hver snegl skal veje ca. 90 g. Sneglene kan bages i ringe, silikoneforme, eller tæt sammen i en kantplade. De raskes i ca. 40 min.

Inden afbagning kan de pensles med æggestrygelse, og der sprøjtes 20 g creme ned i midten af hver snegl, og drysses med snesukker. Sneglene i ringe bages ved 190-200°C i 12-14 minutter, hvor snegle i silikoneforme og kantplader bages et par minutter længere.



Tip

Bag snegle og knuder i store muffins forme for at få mere højde og give bagværket et nyt udtryk.



Tip

Kan nemt varieres med andre lækre fyldninger.

TWISTER MED SOLBÆRFYLD

15
stk. á 430 g

Ingredienser

- 4.200 g JUST4TASTE® Bløddej til kage (basisopskrift s. 4)
- 750 g Bage Cremin® Luksus Creme (basisopskrift s. 4)
- 1.500 g Solbærremonce

Solbærremonce

- 1.150 g Borgmestermasse med Universal fyld (basisopskrift s. 4)
- 350 g Solbærfrugtfyld

Borgmestermassen røres let samen med solbærfrugtfyldet.

Fremgangsmåde

Et stykke dej på 1.400 g rulles ned på 2,75 mm. Det skal være ca. 35 cm bredt. Stykket deles i 5 lige store stykker, som bør måle ca. 27 x 35 cm. 100 g solbærremonce og 50 g creme smøres ud, så det dækker hele stykket, og det rulles sammen på den korte led, så man ender ud med en "pølse" på ca. 35 cm.

Rullen flækkes på langs, og de to stykker snoes, og enderne på den snoede rulle samles, så man får en krans. Den lægges på en bageplade med siliconepapir.

Raskes i ca. 40 min., og bages ved 200°C i 15-20 min. Kransen kan bages fritstående, i aluform eller i en passende ring.



Tip

Undlad at forme dejen til en krans, og blot bage den som en stang.





Smag og behag er forskellig, når det kommer til denne velsmagende kage.

Vi giver her vores bud på en brunsviger.

BRUNSVIGER

7

stk. á 1.000 g

Ingredienser

4.150 g JUST4TASTE® Bløddøj til kage
(basisopskrift s. 4)
2.900 g Brunsviger remonce

Brunsviger remonce

1.000 g Brun farin
1.000 g Blød røremargarine
100 g Brød- & kagesirup
800 g Bage Cremin® Luksus Creme
(basisopskrift s. 4)

Margarine, sirup og brun farin røres sammen med en spartel, derefter tilsættes cremen, og der røres et kort øjeblik.

Fremgangsmåde

Denne fremgangsmåde er baseret på en firkantet form, men kan nemt tilpasses en rund form.

Dejen deles ud i stykker á 550-600 g. Dejen rulles ud så den passer i en form med målene 28x38 cm, lægges i formen, og hviler i 20-23 min., inden man med fingrene prikker en masse huller i dejen.

Ca. 400 g remonce smøres ovenpå dejen, og den hviler/hæver igen i ca. 20 minutter, inden den bages ved 190°C i 14-16 min.

BRIOCHE HOTDOGBRØD OG BURGERBOLLER

90
stk. á 46 g

Ingredienser

2.000 g Manitoba hvedemel
400 g JUST4TASTE® Bløddøj konc.
100 g Gær
400 g Helæg Past.
400 g Saltet smør
1.000 g Vand
4.300 g Total

Fremgangsmåde

Alle ingredienser, undtagen smør, æltes sammen i et par minutter ved lav hastighed, indtil dejen begynder at blive homogen/sammenhængende. Smørret tilsættes ad 3-4

omgange og der æltes godt imellem hver tilsætning. Når det sidste smør er tilsat, og optaget i dejen, skiftes til hurtig hastighed, og dejen æltes i 5-6 min. til den er skær (dejtemperatur 27°C).

Dejen tages op af æltekarret og hviler tildækket i ca. 20 min. Efter hviletiden vejes dejen af på stykker á 1.400 g, som virkes runde og hviler i 20 min. Herefter virkes hvert stykke op som rundstykker på rundstykkemaskinen. Bollerne trykkes let, så de bliver til burgerboller eller trilles aflange til hotdogbrød. Raskes i ca. 40 min, og bages ved 210°C i 7-9 min.



Tip

Sæt bollerne på køl natten over, så de raskes og bages næste dag. Det giver en endnu blødere og mere svampet brioche.

BLØDT PANINI BRØD MED TOMATSAUCE

50

stk. á 103 g

Ingredienser

2.000g CREDI® Ferment
450 g JUST4TASTE® Bløddøj konc.
350 g Blød røremargarine
100 g Gær
10 g Salt
1.000 g Vand

Tomatsauce

500 g Vand
125 g Pizza pasta

Ingredienserne piskes sammen til en ensartet tomat sauce.

Fremgangsmåde

Alle ingredienserne blandes sammen og dejen æltes 7 min. langsomt og 4 min. hurtigt. Lad dejen hvile i 20 min. på køl (dejtemperatur 25-26°C).

Dejen rulles ned på ca. 3 mm. drys bordet med groft durummel og rul dejen ud herpå, og skær dejen ud i firkanter på 14 x 14 cm. På den ene halvdel af firkanten smøres ca. 10 g tomat sauce, og den anden halvdel foldes $\frac{3}{4}$ del hen over. Raskes i ca. 40 min og bages ved 200°C i ca. 12 min.

Tip: Den afbagte Panini fyldes med ønsket fyld og lunes i en klapprister. Paninierne kan også fylde med pålæg og ost inden de foldes sammen, raskes og bags.



Serveringsforslag

75

stk. á 110 g

RUGSNACK MED KYLLING OG OST

Ingredienser

1.700 g Hvedemel
850 g Rugmel
400 g Multibase® Rugbrød
300 g JUST4TASTE® Bløddej konc.
150 g Gær
200 g Olie
40 g Malt
1.700 g Vand

Tomatsauce

700 g Vand
175 g Pizza pasta

Piskes sammen til en ensartet tomat sauce.

Fyld

1.275 g Forstegte kyllingestykker
500 g Soltørrede tomater
500 g Revet ost

Fremgangsmåde

Alle ingredienserne blandes sammen og dejen æltes 5 min. langsomt og 6 min. hurtigt (dejtemperatur 25-26°C).

Dejen vejes af på 2.100 g pr. pres. Virkes op til 30 boller, som trilles aflange og sættes på plade. Raskes i ca. 30 min.. Derefter trykkes en fordybning i midten af den aflange bolle. I fordybningen fyldes der 10 g pizzasauce, og en blanding af kylling, soltørrede tomater og revet ost.

Lad "stykkerne" hvile i 10 min. inden de bages ved 200°C i ca. 10 min.

Tip

Rugsnacken kan også lunes i en klaprister. Husk et stykke bagepapir over osten.

Et 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 både brød og kager, udviklet for at skabe smagsoplevelser.

Vi gør os umage for at udvikle inspirerende løsninger. Det håber vi, at du kan smage.

Find mere inspiration og tips på
WWW.CREDIN.DK

