

WE  
CREATE  
SOLUTIONS



**CRĒDIN**<sup>®</sup>

Lækre brød og stykker med

**KARAKTER OG SMAG**



# Surdej & Ferment

Bag de skønneste brød med **CREDI® Ferment Specialmel** – et mel udviklet til at skabe brød med masser af smag og karakter. Specialmelet er baseret på fermenteret mel og blandt andet et stærkt italiensk hvedemel, som giver en flot struktur og dyb aroma.

Med **JUST4TASTE® Surdejsbrød-koncentrat** kan du skabe surdejsbrød og stykker med en diskret syrlighed, saftig krumme og en smuk, åben poring. Resultatet er brød med karakter, sprød skorpe og balanceret smag.



FASTE  
DEJE

## FASTE DEJE – OPSLÅET KOLDHÆVET

Med de faste deje får du en enkel proces i en arbejds-gang, hvor brød og stykker opslås og sættes på køl natten over. Dagen efter tempereres og afbages de direkte, hvilket giver mulighed for fleksibel afbagning og frisk brød hele dagen. Koldhævningen fremhæver brødets karakter og resultatet er rustikke brød med flot poring og intens smag – kombineret med maksimal fleksibilitet i din produktion.



BLØDE  
DEJE

## BLØDE DEJE – I KASSER KOLDHÆVET

Med de bløde deje får du en proces, hvor du virkelig kan skabe brød med smag og karakter. Her kombineres kold- og langtidshævning med et højt vandindhold. Processen er helt enkel og de bløde deje modnes langsomt på køl natten over. De bløde deje og den langsomme modning giver brød og stykker en helt unik karakter, en åben, saftig krumme og sprød skorpe.

Dejen kan opbevares på køl i kasser op til 3 dage uden tab af kvalitet. Dette giver fleksibilitet og mulighed for løbende afbagning.

## AFBAGNING

Da ovne bager forskelligt er opskrifterne i denne brochure derfor vejledende. Både brød og stykker kan bages i både herd oven, stik oven og gastro oven. Dog vil temperatur og bagetid variere afhængig af ovntype.

## FERMENT

# VALNØDDEBRØD OG STYKKER

FAST  
DEJ

80 stykker á 80 g eller 10 brød á 600 g

### Ingredienser

3.000 g CREDI® Ferment  
350 g Rugmel  
350 g Maltede hvedeflager  
400 g Valnøddebrud  
50 g Mørk brødmalt  
55 g Credifrost® Super  
70 g Salt  
75 g Gær  
2.150 g Vand

### Topping

100 g Rugmel

**Dejtemperatur:** 26°C

**Bagetemperatur:** Indsættes ved 250°C  
sænkes til 210°C

**Damp:** Fuld damp

**Bagetid:** Brød ca. 32 min.  
Stykker ca. 20 min.

### Fremgangsmåde

Alle ingredienser undtagen valnødder æltes sammen i 8-10 min. i 1. gear. Herefter æltes dejen skær i 2. gear. Valnødderne tilsættes i det sidste minut af æltetiden. Dejen hviler herefter i 20 min.

Brød vejes af på 600 g og hviler igen i 15 min. inden de slås aflange op, sættes på plader og køres på køl til næste dag.

Til stykker vejes dejen af i pres på 2.400 g, formes som håndværkere, sættes på plade og køres på køl til næste dag.

Næste dag tempererer brød og stykker under plast i bageriet i ca. 1 time, inden de evt. stilles i raskeskab indtil ønsket størrelse.

Brød og stykker drysses med rugmel, og brødene snittes lige inden afbagning.



BLØD  
DEJ

## FERMENT

# VALNØDDEBRØD OG STYKKER

45 stykker á 150 g eller 11 brød á 600 g

### Ingredienser

3.000 g CREDI® Ferment  
350 g Rugmel  
350 g Maltede hvedeflager  
400 g Valnøddebrud  
50 g Mørk brødmalt  
55 g Credifrost® Super  
80 g Salt  
50 g Gær  
2.100 g Vand I  
400 g Vand II

### Topping

100 g Rugmel

**Dejtemperatur:** 26°C

**Bagetemperatur:** Indsættes ved 250°C  
sænkes til 210°C

**Damp:** Fuld damp

**Bagetid:** Brød ca. 35 min.  
Stykker ca. 22 min.

### Fremgangsmåde

Alle ingredienser (undtagen valnødder, salt og vand II) æltes sammen i 10 min. i 1. gear. Herefter tilsættes vand II og salt, og dejen æltes skær i 2. gear. Valnødderne tilsættes først i det sidste minut af æltetiden.

Når dejen er kørt, lægges den i smurt plastikasse og foldes. Dejen hviler 1 time inden den foldes igen, og sættes herefter på køl under plast til næste dag.

Næste dag tages dejen fra køl, hvorefter den tempererer i 1-2 timer i bageriet stadig under plast.

Dejen vendes ud på bordet og brød hakkes af på 600 g og stykker hakkes af på 150 g. Brød og stykker drysses med rugmel inden afbagning.



## SURDEJ

# SURDEJSBRØD OG -STYKKER MED POPPET QUINOA

FAST  
DEJ

60 stykker á 80 g eller 7 brød 650 g

### Ingredienser

1.800 g Manitoba hvedemel  
800 g JUST4TASTE® Surdejsbrød konc.  
150 g Poppet quinoa  
150 g Økologisk sesam (ristet)  
100 g Mørk brødmalt  
35 g Credifrost® Super  
50 g Salt  
60 g Gær  
1.800 g Vand

### Topping

50 g Havreflager  
25 g Gule hørfrø  
25 g Sesam m/skal

**Dejtemperatur:** 26°C

**Bagetemperatur:** Indsættes ved 250°C  
sænkes til 210°C

**Damp:** Fuld damp

**Bagetid:** Brød ca. 32 min.  
Stykker ca. 20 min.

### Fremgangsmåde

Alle ingredienser æltes sammen i 8-10 min. i 1. gear og dejen æltes herefter skær i 2. gear. Herefter hviler dejen i 15 min.

Brød vejes af på 650 g og hviler igen i 15 min. inden de slås aflange op, vendes i topping, sættes på plader og køres på køl til næste dag.

Til stykker vejes dejen af i pres på 2.400 g, formes som håndværkere, vendes i topping, sættes på plader og køres på køl til næste dag.

Næste dag tempererer brød og stykker under plast i bageriet i ca. 1 time, inden de evt. stilles i raskeskab indtil ønsket størrelse.

Brødene snittes lige inden afbagning.



## SURDEJ

# SURDEJSBRØD OG -STYKKER MED POPPET QUINOA

BLØD  
DEJ

34 stykker á 150 g eller 8 brød á 650 g

### Ingredienser

1.800 g	Manitoba hvedemel
800 g	JUST4TASTE® Surdejsbrød konc.
150 g	Poppet quinoa
150 g	Økologisk sesam (ristet)
90 g	Mørk brødmalt
40 g	Credifrost® Super
60 g	Salt
25 g	Gær
1.700 g	Vand I
300 g	Vand II

### Topping

50 g	Havreflager
25 g	Gule hørfrø
25 g	Sesam m/skal

**Dejtemperatur:** 26°C

**Bagetemperatur:** Indsættes ved 250°C  
sænkes til 200°C

**Damp:** Fuld damp

**Bagetid:** Brød ca. 35 min.  
Stykker ca. 22 min.

### Fremgangsmåde

Alle ingredienser (undtagen salt og vand II) æltes sammen i 10 min. i 1. gear. Herefter tilsættes vand II og salt, og dejen æltes skær i 2. gear.

Når dejen er kørt, lægges den i en smurt plastkasse og foldes. Dejen hviler 1 time inden den foldes igen, og sættes herefter på køl under plast indtil næste dag.

Næste dag tages dejen fra køl, hvorefter den tempererer i 1-2 timer i bageriet stadig under plast.

Dejen vendes ud på bordet og brød hakkes af på 650 g og stykker hakkes af på 150 g. Brød og stykker vendes i topping inden de sættes på plader. Tørraskes herefter under plast indtil ønsket størrelse.



*Godt håndværk skaber*  
**GODT BAGVÆRK**

Vejen til det perfekte bagværk skabes i samspil mellem gode råvarer og respekten for håndværket. Credin har et bredt sortiment af bageriprodukter til brød og kager, udviklet for at skabe god smag.

Vi gør os umage for at udvikle nemme og fleksible løsninger til både bagerier, kantiner og restaurationer.

Find mere inspiration og tips på

**CREDIN.DK**

