



JUST4TASTE<sup>®</sup>

Gourmet Brød

## INDHOLD

- 03 Velkommen
- 04 Koncept og butik

### *Opskrifter*

- 06 Lyst Gourmet Surdejsbrød
- 07 Mørkt Gourmet Surdejsbrød
- 08 Gourmet Surdejsbrød med poppet rug
- 09 Gourmet Surdejsstykke med poppet rug
- 10 Gourmet Focaccia med Manitoba og rug
- 12 Koldhævet Kartoffelbrød
- 13 Gourmet Kartoffelbrød
- 14 Koldhævet Maltbrød
- 15 Gourmet Maltbrød
- 16 Koldhævet Multikernebrød
- 17 Gourmet Multikernebrød
- 18 Koldhævet Græskarbrød
- 19 Gourmet Græskarbrød
- 20 Koldhævet Speltbrød
- 21 Rustik Gourmetbrød
- 22 Koldhævet Skagensbrød
- 23 Gourmet Skagensbrød
- 24 Koldhævet Specialbrød
- 25 Gourmet Specialbrød
- 26 Koldhævet Majsbrød
- 27 Gourmet Majsbrød

*Surdejsbrød*

Se inspiration s. 6-10



**En verden af**

# GOURMET BRØD

Vi vil gerne forkæle vores nærmeste med lækkert brød og gode smagsoplevelser – hvad enten det er til morgenbordet eller som tilbehør til en god tapas, er godt brød bagt med masser af surdej helt fantastisk.

Vi har derfor kigget alle vores recepter på JUST4TASTE® serien igennem. Netop for at sikre at vores brød emmer af karakter og gode smagsoplevelser, har vi øget mængden af surdej i JUST4TASTE® koncentrerne, som du finder i denne brochure.

Derudover har vi udviklet et fantastisk surdejsbrød koncentrat, der skal gøre det nemt at bage et rustikt surdejsbrød med en fantastisk åben poring og saftig krumme. Vores surdejskoncentrat giver netop den ekstra sikkerhed der gør, at brødene får samme lækre smag hver gang.

For at skabe fornyelse, inspiration og et nutidigt brødustryk, har vores dygtige bager-team udviklet en masse nye inspirerende opskrifter med saftige kerner og spændende meltyper. Opskrifterne er baseret på to processer, som giver ekstra rustikke og karakterfyldte brød. Alle de spændende opskrifter kan du læse mere om i denne brochure.

**Vi glæder os til at inspirere dig**

Dit Credin Team

---

**JUST4TASTE® serien tilbyder:**

- Fantastisk Surdejsbrødkoncentrat
  - Forbedret smagsoplevelse med ekstra surdej i JUST4TASTE® brødkoncentrerne
  - Lækre Gourmet opskrifter fra øverste hylde
  - Fantastisk inspiration og masser muligheder
-

# KOLDHÆVET BRØD MED MASSER AF MULIGHEDER

Vi giver i dette hæfte vores bud på to processer, der giver helt fantastiske og ekstra lækre brød. De færdigbagte brød får en rustik sprød skorpe og en helt fantastisk åben poring. Brødene skaber fornelse og et moderne brøduddtryk, der tiltrækker den kvalitetsbevidste målgruppe. Vi håber meget, du kan se, vi har gjort os umage og glæder os til at inspirere dig.



## **Gourmet Deje** – fantastiske gourmet brød og stykker

Med kombinationen af både kold- og langtidshævning får brød og stykker mulighed for at modnes i en unik karakterfuld smag, hvor man rigtig fornemmer surdejens kraft. Brød og stykker får et rustikt udseende, en fantastisk åben poring og en saftig krumme med en lækker sprød skorpe. Vores gourmet deje giver et væld af muligheder for at skabe et spændende og bredt sortiment af både brød og stykker. Gourmet brød fra den øverste hylde – glæd dig.

## **Opslået Deje** – lækkert koldhævet brød

Med den opslåede proces får du via koldhævningen fremhævet brødets karakter og den gode smag fra surdejen. Brødet får et rigtig lækkert og rustikt udseende, og tilfører et moderne twist til det traditionelle brød. Poringen er luftig og fuld af god smag.

Koldhævet brød med karakter og smag.

*Lad dig inspirere*

# EKSPONERING I BUTIK

**Som forbruger køber vi med øjnene og bliver inspireret af et indbydende varespejl, hvor varer sælger varer og en flot og indbydende brødhyld inspirerer til mersalg. Placer gerne de lækre brød i øjenhøjde, så de er nemme at få øje på og trim hylderne løbende.**



## **Gourmetbrød – til en yngre og købestærk målgruppe**

De nye gourmet brød signalerer håndværk, kvalitet og et rustik udtryk på brødhylden. Et flot varespejl inspirerer til mersalg og løfter kvalitetsudtrykket i butikken. Den gode kvalitet tiltrækker en yngre og kvalitetsbevidst målgruppe, som gerne vil betale lidt ekstra for god smag.



## **Giv brødene navne der smager**

Har du skilte i brødene, er det vigtigt, at det er nemt at afkode, hvad man kan forvente sig af brødet og tilføj gerne storytelling for at øge kvalitetsopfattelsen og købelysten hos kunderne. Eksempel på navn baseret på de nye opskrifter kan være enten Gourmet Maltbrød eller Koldhævet Maltbrød.



**JUST4TASTE®**

## LYST GOURMETSURDEJSBRØD OG STYKKE

### Ingredienser

600 g JUST4TASTE® Surdejsbrød Konc.  
1.400 g Manitoba Castillo Hvedemel  
20 g Gær  
50 g Salt m/jod  
1.400 g Vand I  
280 g Vand II

### Topping

60 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. Dejen hviler i en time og foldes igen, tildækkes med plastik og sættes på køl. Dagen efter tages dejen ud fra køl og tempereres i ca. 2 timer. Derefter vendes dejen 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 brødtyper.



Lav et skønt Durumbrød blot ved at reducere Manitoba Hvedemel til 1.100 g. Tilsæt i stedet 300 g fin Durummel.

Skønt rustikt brød baseret på vores Surdejsbrød Koncentrat. Brødet har en dejlig surdejssmag og en fantastisk åben proing. Koncentratet sikrer en ensartet kvalitet og giver mulighed for at bage masser af lækre brød og stykker.

**JUST4TASTE®**

## MØRKT GOURMET SURDEJSBRØD OG STYKKE

### Ingredienser

600 g JUST4TASTE® Surdejsbrød Konc.  
1.400 g Manitoba Castillo Hvedemel  
200 g Speltflager  
200 g Craft Malt  
20 g Gær  
20 g CREDIFROST® Super  
60 g Salt m/jod  
1.500 g Vand I  
450 g Vand II

### Topping

50 g HM Speltflager  
40 g Hørfrø

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. Dejen hviler i en time og foldes igen, tildækkes med plastik og sættes på køl. Dagen efter tages dejen ud fra køl og tempereres 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 en blanding af speltflager og hørfrø. Twist brødene 1-2 gange. Tørraskes under plast til ønsket størrelse. Kan afbages i enten herdovn eller stikovn som rustikke brødtypeper.



Dette mørke Gourmet Surdejsbrød er baseret på vores Surdejs Koncentrat, Manitoba mel, speltflager og malt. Brødet har en fantastisk dyb smag. Brug dejen til at bage et utal af spændende brød og stykker.

**JUST4TASTE®**

## GOURMET SURDEJSBRØD MED POPPET RUG OG DURUM

9

stk. á 610 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 tempererer 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 brødtyper.



Et rustikt Surdejsbrød baseret på Surdejsbrød Koncentratet her kombineret med poppet rug og durum. Et skønt brød med en sprød skorpe og fantastisk smag. Koncentratet sikrer en ensartet kvalitet og giver mulighed for at bage et hav af smagfulde brød og stykker.



**JUST4TASTE®**

## GOURMET 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 brødtyper.



Et rustikt Surdejsstykke baseret på Surdejsbrød Koncentratet her kombineret med poppet rug og durum. Et dejligt stykke med en sprød skorpe og fantastisk smag. Koncentratet sikrer en ensartet kvalitet og giver mulighed for at bage et hav af smagfulde brød og stykker.

**JUST4TASTE®**

## GOURMET FOCACCIA MED MANITOBA OG RUG

**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.



Gourmet Focaccia baseret på Surdejsbrød Koncentratet her kombineret med Manitobamel og Rugmel. En fantastisk Focaccia med en åben poring, en let mørk farve og en afstemt smag af surdej.



# Surdej

Surdejsbrød koncentratet giver en helt fantastisk smag til dine brød og stykker. Og sikrer en ensartet kvalitet i produktionen.

**JUST4TASTE®**

## KOLDHÆVET KARTOFFELBRØD MED SURDEJ

**6**

stk. á 615 g

### Ingredienser

750 g JUST4TASTE® Potato Konc.  
1.500 g Hvedemel  
30 g Gær  
30 g Salt m/jod  
20 g CREDIFROST® Super  
1.650 g Vand

### Topping

60 g Kartoffelflager  
30 g Rugmel

Dejen æltes i 8 min. i 1. gear, og æltes skær i 2. gear. Efter hviletid på 20 min. vejes dejen af i stykker på 600 g, som virkes op. De opvirkede stykker hviler 20 min. og slås derefter op, vendes i en blanding af kartoffelflager og rugmel, og sættes på plader. Stikvognen afdækkes med stikvognspose og køres på køl. Dagen efter tages stikvognen ud fra køl og tempererer ca. 60 min., inden den køres i raskeskab og brødet rasker til ønsket størrelse. Snittes på skrå inden afbagning. Kan afbages i enten herdoavn eller stikovn som specialbrød.



Et lækkert specialbrød med en saftig krumme baseret på Potato Konc. der indeholder kartoffelflager, majs mel, surdej og hvid peber. Et dejligt friskholdigt brød med en afrundet smag og et pift af peber. Brug også Potato konc. som softner i andre brød.

**JUST4TASTE®**

## GOURMET KARTOFFELBRØD OG STYKKE MED SURDEJ

### Ingredienser

1.250 g JUST4TASTE® Potato Konc.  
3.750 g Manitoba Castillo Hvedemel  
25 g Gær  
50 g CREDIFROST® Super  
100 g Salt m/jod  
3.200 g Vand I  
1.200 g Vand II

### Topping

150 g Kartoffelflager  
75 g Rugmel

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. 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. Brød hakkes af som firkanter på 600 g, og stykker hakkes af som firkanter på 110 g. Begge dele foldes som en spandauer, fugtes lidt på toppen og vendes i en blanding af kartoffelflager og rugmel, og sættes på en melet plade med foldning og topping nedad. De vendes om lige inden afbagning. Tørraskes under plast til ønsket størrelse. Kan afbages i enten herdown eller stikovn som rustikke brødtyper.



Gourmet Kartoffelbrød med surdej og Manitoba mel, baseret på Potato Konc.. Brød og stykker får en saftig krumme og en lækker sprød skorpe. Dejen giver et utal af muligheder for at bage de lækreste brød og stykker.

**JUST4TASTE®**

## KOLDHÆVET MALTBRØD MED SURDEJ

**5**

stk. á 610 g

### **Ingredienser**

600 g JUST4TASTE® Maltbrød Konc.  
1.400 g Hvedemel  
200 g Græskarkerner  
30 g Gær  
20 g CREDIFROST® Super  
1.150 g Vand

### **Topping**

60 g Halvsigte

OBS: Græskarkerner ristes og afkøles inden de tilsættes dejen. Dejen æltes i 8 min i 1. gear, og æltes derefter skær i 2. gear. Efter hviletid på 20 min vejes dejen af i stykker på 600 g, som virkes op. De opvirkede stykker hviler 20 min. og slås op, vendes i halvsigtemel, og sættes på plader. Stikvognen afdækkes med stikvognspose og køres på køl. Dagen efter tages stikvognen ud fra køl og tempererer ca. 60 min., inden den køres i raskeskab og brødet rasker til ønsket størrelse. Snittes som sildeben inden afbagning. Kan afbages i enten herdown eller stikovn som specialbrød.



Smagfuld og rustik Maltbrød med ristede græskarkerner baseret på Maltbrød Konc. der indeholder surdej, frø, malt og soja. Et koncentrat der kan anvendes i kombination med masser af spændende meltyper.

**JUST4TASTE®**

## GOURMET MALTBRØD OG STYKKE MED SURDEJ

### Ingredienser

600 g JUST4TASTE® Maltbrød Konc.  
1.400 g Manitoba Castillo Hvedemel  
200 g Græskarkerner  
20 g Gær  
10 g Salt m/jod  
20 g CREDIFROST® Super  
1.000 g Vand I  
540 g Vand II

### Topping

70 g Halvsigtemel

OBS: Græskarkernerne ristes og afkøles, inden de tilsættes dejen. 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 en time og foldes igen, tildækkes med plastik og sættes på køl. Dagen efter tages dejen ud fra køl og tempereres ca. 2 timer. Dejen vendes ud på f.eks. durummel. Brød hakkes af som firkanter på 600 g, og stykker hakkes af som firkanter på 110 g. Brød og stykker drysses med halvsigtemel, stykkerne twistes et par gange. Tørraskes under plast til ønsket størrelse. Kan afbages i enten herdoovn eller stikovn som rustikke brødtyper.



Gourmet Maltbrød med surdej, Manitoba mel og ristede græskarkerner og baseret på Maltbrød Konc.. Dejen giver et utal af muligheder for at bage inspirerende og smagfulde brød og stykker.

**JUST4TASTE®**

## KOLDHÆVET MULTIKERNEBRØD MED SURDEJ

**5**

stk. á 615 g

### Ingredienser

600 g JUST4TASTE® Multikerne Konk.  
1.000 g Hvedemel  
400 g Øko Emmermel sigtet  
100 g Forkogte Durumkerner  
30 g Gær  
20 g CREDIFROST® Super  
1.100 g Vand

### Topping

30 g Sesamfrø  
30 g Havreflager, grove  
30 g Hørfrø

Dejen æltes i 8 min. i 1. gear, og æltes derefter skær i 2. gear. Efter hviletid på 20 min. vejes dejen af i stykker på 600 g, som virkes op. De opvirkede stykker hviler i 20 min. og slås derefter op som korte fritstående brød. De vendes i en blanding af sesam, havreflager og hørfrø og sættes på plader. Stikvognen afdækkes med stikvognspose og køres på køl. Dagen efter tages stikvognen ud fra køl og tempererer ca. 60 min., inden den køres i raskeskab og brødet rasker til ønsket størrelse. Snittes med to lange snit inden afbagning. Kan afbages i enten herdoovn eller stikovn som specialbrød.



Et lækkert og kernerigt specialbrød med sigtet Emmermel baseret på Multikerne konc. der bl.a. indeholder surdej, hørfrø, sesam og malt. Koncentratet kan bruges til masser af grove brødtype og velsmagende morgenstykker.



**JUST4TASTE®**

## GOURMET MULTIKERNEBRØD OG STYKKE MED SURDEJ

### **Ingredienser**

500 g JUST4TASTE® Multikerne Konk.  
2.000 g Manitoba Castillo Hvedemel  
20 g Gær  
20 g CREDIFROST® Super  
25 g Salt m/jod  
1.400 g Vand I  
500 g Vand II

### **Topping**

40 g Sesamfrø  
40 g Havreflager  
40 g Hørfrø

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. Dejen hviler en time og foldes igen, tildækkes med plastik og sættes på køl. Dagen efter tages dejen ud fra køl og tempereres ca. 2 timer. Dejen vendes ud på f.eks. durummel. Brød hakkes af i aflange stykker på 600 g, og foldes som en spandauer og fugtes lidt på toppen og vendes i en blanding af sesam, havreflager og hørfrø. De sættes på en melet plade med foldningen nedad. De vendes om lige inden bagning. Stykker hakkes af som firkanter på 110 g, og vendes i samme blanding som brødet. Tørraskes under plast til ønsket størrelse. Kan afbages i enten herd-ovn eller stikovn som rustikke brødtyper.



Gourmet Multikernebrød med surdej og Manitoba mel baseret på Multikerne Konk. De saftige kerner sikre brødet en lækker krumme. Dejen giver et utal af muligheder for at bage fantastiske brød og stykker.

**JUST4TASTE®**

## KOLDHÆVET GRÆSKARBRØD MED SURDEJ

**5**

stk. á 615 g

### **Ingredienser**

600 g JUST4TASTE® Græskar Konc.  
1.000 g Hvedemel  
400 g Øko sigtet speltmel  
30 g Gær  
15 g CREDIFROST® Super  
1.100 g Vand

### **Topping**

60 g Græskarkerner  
20 g Hørfrø  
40 g Majsgranulat

Dejen æltes i 8 min. i 1. gear, og æltes skær i 2. gear. Efter hviletid på 20 min. vejes dejen af i stykker på 600 g, som virkes op. De opvirkede stykker hviler i 20 min. og slås op til aflange brød, som spidses lidt i enderne. Vendes i en blanding af græskarkerner, hørfrø og majsgranulat, og sættes på plader. Stikvognen afdækkes med stikvognspose og køres på køl. Dagen efter tages stikvognen ud fra køl og tempererer ca. 60 min., inden den køres i raskeskab og brødet rasker til ønsket størrelse. Snittes med to snit inden afbagning. Kan afbages i enten herdoavn eller stikovn som specialbrød.



Skønt specialbrød baseret på Græskar Konc. med surdej, græskarkerner, hørfrø, majs og hirse, som giver et indbydende og saftigt Græskarbrød med masser af kerner.

**JUST4TASTE®**

## GOURMET GRÆSKARBRØD OG STYKKE MED SURDEJ

### Ingredienser

500 g JUST4TASTE® Græskar Konc.  
2.000 g Manitoba Castillo Hvedemel  
20 g Gær  
20 g CREDIFROST® Super  
25 g Salt m/jod  
1.400 g Vand I  
500 g Vand II

### Topping

60 g Græskarkerner  
20 g Hørfrø  
40 g Majsgranulat

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. Dejen hviler en time og foldes igen, tildækkes med plastik og sættes på køl. Dagen efter tages dejen ud fra køl og tempereres i ca. 2 timer. Derefter vendes dejen ud på f.eks. durummel. Brød hakkes af som aflange firkanter på 600 g, og stykker hakkes af som firkanter på 110 g. Brød og stykker vendes i en blanding af græskarkerner, hørfrø og majsgranulat. Tørraskes under plast til ønsket størrelse. Kan afbages i enten herdoovn eller stikovn som rustikke brødtyper.



Gourmet Græskarbrød med surdej og god Manitoba mel. Græskarkernerne tilfører en dejlig afrundet smag og brødet har en flot åben poring. Dejen giver et utal af muligheder for at bage skønne gourmet brød og stykker.

**JUST4TASTE®**

## KOLDHÆVET SPELTBRØD MED SURDEJ

**5**  
stk. á 610 g

### Ingredienser

400 g JUST4TASTE® Rustic Konc.  
1.100 g Øko Sigtet speltmel  
500 g Øko fuldkornsspelt  
30 g Gær  
15 g CREDIFROST® Super  
50 g Øko Blomsterhonning  
1.200 g Vand

### Topping

60 g Rugsigtemel

Dejen æltes i 8 min. i 1. gear, og æltes skær i 2. gear. Efter hviletid på 20 min. vejes dejen af i stykker på 600 g, som virkes op. De opvirkede stykker hviler 20 min. og slås op som små brød, vendes i rugsigtemel, og bages i rammer med 5 eller 10 stk. Stikovgnen afdækkes med stikovgnspose og køres på køl. Dagen efter tages stikovgnen ud fra køl og tempererer ca. 60 min., inden den køres i raskeskab og brødet rasker til ønsket størrelse. Snittes på langs inden afbagning. Kan afbages i enten herdoavn eller stikovn som specialbrød.



Lækkert Speltbrød med et smagfuldt strejf af honning. Brødet er baseret på vores Rustic Konc. som giver et flot lysebrunt specialbrød. Vi har bagt brødet i trærammer, så det bliver ekstra svampet og lækkert.

**JUST4TASTE®**

## RUSTIK GOURMET BRØD OG STYKKE MED SURDEJ

### **Ingredienser**

350 g JUST4TASTE® Rustic Konc.  
2.200 g Manitoba Castillo Hvedemel  
170 g Poppet Byg  
20 g Gær  
20 g CREDIFROST® Super  
30 g Salt m/jod  
1.500 g Vand I  
580 g Vand II

### **Topping**

80 g Sesamfrø

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. Dejen hviler 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. Brød hakkes af som firkanter på 600 g, og stykker hakkes af som firkanter på 110 g. Begge dele vendes i sesamfrø. Tørraskes under plast til ønsket størrelse. Kan afbages i enten herdown eller stikovn som rustikke brødtyper.



Gourmetbrød med en saftig krumme og fantastisk åben poring. De ristede sesamfrø på toppen komplementerer brødsdagen flot. Dejen er baseret på Rustic Konc. og giver et utal af muligheder for at bage lækre brød og stykker.

**JUST4TASTE®**

## KOLDHÆVET SKAGENSBRØD MED SURDEJ

**5**

stk. á 620 g

### **Ingredienser**

1.000 g JUST4TASTE® Skovbrød Konc.  
800 g Hvedemel  
200 g Ølandshvede fuldkorn  
30 g Gær  
10 g CREDIFROST® Super  
1.080 g Vand

### **Topping**

80 g Blå birkes  
80 g Solsikkekerner

Dejen æltes 8 min. i 1. gear, og æltes derefter skær i 2. gear. Dejen hviler i 20 min. og vejes af i stykker på 600 g og virkes op. De opvirkede stykker hviler i 20 min. og slås op som skagensbrød med solsikkekerner i bunden og blå birkes på toppen. Stikvognen afdækkes med stikvognspose og køres på køl. Dagen efter tages stikvognen ud fra køl og tempererer ca. 60 min., inden den køres i raskeskab og brødet rasker til ønsket størrelse. Snittes i midten inden afbagning. Kan afbages i enten herdown eller stikovn som specialbrød.



Skønt og saftigt Skagensbrød baseret på Skovbrød Konc. med surdej. Giver et lækkert gyldenbrunt brød med en afrundet smag af surdej og malt.

**JUST4TASTE®**

## GOURMET SKAGENSBRØD OG STYKKE MED SURDEJ

### Ingredienser

1.000 g JUST4TASTE® Skovbrød Konc.  
800 g Manitoba Castillo Hvedemel  
200 g Ølandshvede fuldkorn  
20 g Gær  
20 g CREDIFROST® Super  
5 g Salt m/jod  
1.000 g Vand I  
540 g Vand II

### Topping

80 g Blå birkes  
80 g Solsikkekerner

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. Dejen hviler en time og foldes igen, tildækkes med plastik og sættes på køl. Dagen efter tages dejen ud fra køl og tempereres i ca. 2 timer. Dejen vendes ud på f.eks. durummel. Brød hakkes af som aflange firkanter på 600 g, og stykker hakkes af som firkanter på 110 g. Toppen på både brød og stykker vendes i blå birkes, og bunden i solsikkekerner. Tørraskes under plast til ønsket størrelse. Kan afbages i enten herdovn eller stikovn som rustikke brødtyper.



Gourmetbrød med en saftig krumme og fantastisk åben poring. Baseret på Skovbrød Konc. der giver en indbydende gyldenbrun farve og afrundet smag af malt og surdej.  
Bag et utal af skønne brød og stykker.

**JUST4TASTE®**

## KOLDHÆVET SPECIALBRØD MED SURDEJ

**5**

stk. á 615 g

### Ingredienser

1.000 g JUST4TASTE® Delikato U.S.  
1.000 g Hvedemel  
100 g Poppet Rug  
30 g Gær  
20 g CREDIFROST® Super  
1.180 g Vand

### Topping

80 g Ølandshvede fuldkorn  
20 g Chiafrø

Dejen æltes 8 min. i 1. gear, og æltes derefter skær i 2. gear. Dejen hviler 20 min. og vejes af i stykker på 600g og virkes op. De opvirkede stykker hviler 20 min. og virkes derefter op som runde brød, vendes i en blanding af Ølandshvede fuldkorn og chiafrø, og sættes på plader. Stikovgnen afdækkes med stikovgnspose og køres på køl. Dagen efter tages stikovgnen ud fra køl og tempererer ca. 60 min., inden den køres i raskeskab og brødet rasker til ønsket størrelse. Snittes med tre snit som en trekant inden afbagning. Kan afbages i enten herdoovn eller stikovn som specialbrød.



Koncentratet kan anvendes både til rugbrød og specialbrød.

Lækkert brød baseret på Delikato konc. med rugsurdej. Brødet får en flot lysebrunt farve og en herlig afrundet smag. Kan anvendes både til rugbrød og specialbrød i kombination med forskellige meltyper.



**JUST4TASTE®**

## GOURMET SPECIALBRØD OG STYKKE MED SURDEJ

### Ingredienser

1.000 g JUST4TASTE® Delikato U.S.  
1.000 g Manitoba Castillo Hvedemel  
100 g Poppet Rug  
20 g Gær  
20 g CREDIFROST® Super  
50 g Mørk brødmalt  
15 g Salt m/jod  
1.000 g Vand I  
540 g Vand II

### Topping

80 g Ølandshvede fuldkorn  
20 g Chiafrø

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. Dejen hviler i en time og foldes igen, tildækkes med plastik og sættes på køl. Dagen efter tages dejen ud fra køl og tempereres i ca. 2 timer. Dejen vendes ud på f.eks. durummel. Brød hakkes af som firkanter på 600 g, og stykker hakkes af som firkanter på 110 g. Begge dele vendes i en blanding af Ølandshvede fuldkorn og chiafrø. Tørraskes under plast til ønsket størrelse. Kan afbages i enten herdown eller stikovn som rustikke brødtyper.



Et lækkert og rustikt gourmet brød med en skøn åben poring. Baseret på Delikato Konc. med rugsurdej, som giver et utal af muligheder for at bage rustikke rugbrød, specialbrød og stykker.

**JUST4TASTE®**

## KOLDHÆVET MAJSBRØD MED SURDEJ

**5**

stk. á 615 g

### **Ingredienser**

1.000 g JUST4TASTE® Majs Konk.  
800 g Hvedemel  
200 g Øko Emmermel sigtet  
100 g Chiafrø  
30 g Gær  
15 g CREDIFROST® Super  
1.150 g Vand

### **Topping**

60 g Majsgranulat  
60 g Solsikkekerner  
30 g Chiafrø

Dejen æltes 8 min. i 1 gear, og æltes derefter skær i 2. gear. Dejen hviler i 20 min. og vejes af i stykker på 600 g og virkes op. De opvirkede stykker hviler 20 min. og slås op som korte brød. De dekorerer med en blanding af majsgranulat, solsikkekerner og chiafrø og sættes på plader. Stikvognen afdækkes med stikvognspose og køres på køl. Dagen efter tages stikvognen ud fra køl og tempererer ca. 60 min., inden den køres i raskeskab og brødet rasker til ønsket størrelse. Snittes på langs inden afbagning. Kan afbages i enten herdown eller stikovn som specialbrød.



Et lækkert specialbrød med en flot gullig farve og en lækker soft krumme. Baseret på Majs Konk. med poppet majs, solsikkekerner og gurkemeje.

**JUST4TASTE®**

## GOURMET MAJSBRØD OG STYKKE MED SURDEJ

### Ingredienser

500 g JUST4TASTE® Majs Konc.  
1.750 g Manitoba Casillo Hvedemel  
250 g Øko Emmermel sigtet  
125 g Chiafrø  
25 g Gær  
50 g CREDIFROST® Super  
500 g Gulerodsstrimler  
45 g Salt m/jod  
1.500 g Vand I  
450 g Vand II

### Topping

60 g Majsgranulat  
60 g Solsikkekerner  
30 g Chiafrø

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. Dejen hviler i en time og foldes igen, tildækkes med plastik og sættes på køl. Dagen efter tages dejen ud fra køl og tempereres i ca. 2 timer. Dejen vendes ud på f.eks. durummel. Brød hakkes af som firkanter på 600 g, og stykker hakkes af som firkanter på 110 g. Begge dele foldes som en spandauer, fugtes lidt på toppen og vendes i en blanding af majsgranulat, solsikkekerner og chiafrø, og sættes på en melet plade med foldning og topping nedad. De vendes om lige inden afbagning. Tørraskes under plast til ønsket størrelse. Kan afbages i enten herdoovn eller stikovn som rustikke brødtyper.



Indbydende Gourmet Majsbrød med surdej, Manitoba mel og Emmermel, tilsat chiafrø og revet gulerødder. Dejen giver et utal af muligheder for at bage de lækreste brød og stykker.

*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](http://WWW.CREDIN.DK)

