

WE  
CREATE  
SOLUTIONS

Velsmagende rugbrød med  
ØKOLOGISK  
MEL & KERNER

Økologisk

**CRÉDIN**<sup>®</sup>

Skønne og velsmagende rugbrød med

# ØKOLOGISK MEL & KERNER

Friskbagt rugbrød har noget helt særligt over sig. Duften fra ovnen, den mørke og saftige krumme vidner om godt håndværk og omtanke for råvarerne. Opskrifterne i brochuren er udviklet med respekt for bagerhåndværket samt en sikker fremgangsmåde, der er nem at gå til. De er alle baseret på MultiBase® rugbrød – en fleksibel grundbase, som giver dig frihed til at tilsætte netop de gode **økologiske** råvarer du ønsker.

**Vi glæder os til at inspirere dig!**

Dit Credin Team

**MULTIBASE®**

11 styk á 1.000 g

## HORNBÆK KERNERUGBRØD

### Ingredienser

1.000 g MultiBase® Rugbrød  
1.000 g Øko Rugmel  
1.000 g Øko Hvedemel  
750 g Øko Solsikkekerner  
500 g Poppede durumkerner  
250 g Øko Hørfrø  
250 g Øko Mørk brødmalt  
150 g Øko Brun farin  
75 g Gær  
2.500 g Vand

### Iblødsætning

1.800 g Øko Skåret rug  
1.800 g Vand

### Fremgangsmåde

Iblødsætning laves dagen før. Alle ingredienser samt iblødsætning æltes sammen i æltekar ved lav hastighed i 15-20 min. afhængig af dejmængde, og hviler herefter i 45 min. Efter hviletid æltes dejen 2 min. inden afvejning. Rugbrød vejes af på 1.000 g i en aluform, og glattes på overfladen inden raskning. Raskes i ca. 50 min. eller køres på køl til næste dag.

**Over køl:** Brødene tildækkes med plast og sættes på køl ved 4-6°C i 16-20 timer. Dagen efter tempererer brødene 1 time i bageriet, og stilles derefter i raskeskab i ca. 30 min.. Bages ved indsatningstemperatur på 260°C med fuld damp, hvorefter temperaturen reduceres til 180°C i ca. 50 min., eller til kernetemperaturen rammer 95°C

**Dejtemperatur:** 28-30°C

**Bagetemperatur:** Indsættes ved 260°C sænkes til 180°C

**Damp:** Fuld damp

**Bagetid:** Ca. 50 min.



# SMAGFULDE RUGBRØD MED MULTIBASE®

- **Fleksibel rugbrødsbase til skønne og velsmagende rugbrød – tilsæt blot økologisk mel og kerner.**
- **Giver en nem og sikker fremgangsmåde.**
- **Kan både køres direkte og over køl.**

**MULTIBASE®**

12 styk á 1.000 g

## SOFTKERNERUGBRØD

### Ingredienser

1.000 g MultiBase® Rugbrød  
1.250 g Øko Rugmel  
750 g Øko Hvedemel  
1.100 g Øko Solsikkekerner  
825 g Øko Hørfrø  
250 g Øko Mørk brødmalt  
80 g Gær  
3.300 g Vand

### Iblødsætning

2.200 g Øko Skåret rug  
2.200 g Vand

### Pynt

150 g Øko Sesamfrø m. skal

### Fremgangsmåde

Iblødsætning laves dagen før. Alle ingredienser samt iblødsætning æltes sammen i æltekar ved lav hastighed i 15-20 min. afhængig af dejmængde, og hviler herefter i 45 min.. Efter hviletid æltes dejen 2 min. inden afvejning. Rugbrød vejes af på 1.000 g i en aluform, og glattes på overfladen og drysses med sesam. Raskes i ca. 50 min. eller køres på køl til næste dag.

**Over køl:** Brødene tildækkes med plast og sættes på køl ved 4-6°C i 16-20 timer. Dagen efter tempererer brødene 1 time i bageriet, og stilles derefter i raskeskab i ca. 30 min.. Bages ved ind sætningstemperatur på 260°C med fuld damp, hvorefter temperaturen reduceres til 180°C i ca. 50 min., eller til kernetemperaturen rammer 95°C.

**Dejtemperatur:** 28-30°C

**Bagetemperatur:** Indsættes ved 260°C sænkes til 180°C

**Damp:** Fuld damp

**Bagetid:** Ca. 50 min.



MULTIBASE®

# GULERODSRUGBRØD



10 styk á 1.000 g

## Iblødsætning

1.100 g Øko Skåret rug  
300 g Øko Hørfrø  
1.400 g Vand

## Ingredienser

800 g MultiBase® Rugbrød  
2.100 g Øko Rugmel  
800 g Øko Hvedemel  
560 g Øko Solsikkekerner  
120 g Øko Mørk brødmalt  
75 g Gær  
850 g Øko Gulerodsstrimler  
2.260 g Vand

## Pynt

70 g Øko Blå birkes

## Fremgangsmåde

Iblødsætning laves dagen før. Alle ingredienser samt iblødsætning æltes sammen i æltekar ved lav hastighed i 15-20 min. afhængig af dejmængde, og hviler herefter i 45 min.. Efter hviletid æltes dejen 2 min. inden afvejning. Rugbrød vejes af på 1.000 g i en aluform, og glattes på overfladen og drysses med blå birkes. Raskes i ca. 50 min. eller køres på køl til næste dag.

**Over køl:** Brødene tildækkes med plast og sættes på køl ved 4-6°C i 16-20 timer. Dagen efter tempererer brødene 1 time i bageriet, og stilles derefter i raskeskab i ca. 30 min.. Bages ved indsatningstemperatur på 260°C med fuld damp, hvorefter temperaturen reduceres til 180°C i ca. 50 min., eller til kerntemperaturen rammer 95°C

**Dejtemperatur:** 28-30°C

**Bagetemperatur:** Indsættes ved 260°C sænkes til 180°C

**Damp:** Fuld damp

**Bagetid:** Ca. 50 min.



**CRE DIN®**