

TEMA



*Klassisk bagværk
fra øst til vest*

SMAG på Danmark

VI HAR VÆRET RUNDT I LANDET FOR AT GENOPDAGE DET BEDSTE BAGVÆRK FRA DE FORSKELLIGE EGNE. HER FÅR DU OPSKRIFTERNE PÅ OTTE DANSKE KLASSIKERE, DU KAN FRISTE DINE KUNDER MED.



Man behøver ikke rejse til det store udland for at finde spændende nye ideer til sit bageri. En tur rundt i det danske land kan gøre det. Vi har nemlig masser af lækre og velsmagende specialiteter herhjemme.

Vores fagkonsulenter Holst & Hejini har haft otte ægte danske klassikere med i bageriet og giver her deres bedste bud på "den rigtige opskrift". Læs videre og lad dig inspirere.

Danske klassikere er et must for dit bageri

Danskerne elsker at prøve nyt bagværk. Men de elsker også de gode gamle brød og kager, de er vokset op med, og som repræsenterer tryghed og kvalitet.

Derfor skal du have danske klassikere i dit sortiment. Gerne flere af dem og gerne i nye fortolkninger, der løfter dem fra standardniveauet. Det vil dine kunder sætte stor pris på.

Prøv noget fra en anden eg

Du har sandsynligvis allerede et godt udvalg af sikre, danske hits. Helt sikkert

rugbrød og hindbærsmutter, men nok også nogle egnsbestemte specialiteter som tebirkes eller sutsko.

Hvad med at prøve noget fra den anden ende af landet? Hvem siger, at vestjyder ikke vil være vilde med sutsko? Og måske kan brødtorten slå igennem i København (der er trods alt en del eksilsønderjyder dér)?

Sutsko

Denne klassiker har vi hentet i Nordjylland, selvom grundideen faktisk kommer fra Fyn. En sutsko er nemlig en brunsviger, serveret som portionskage. Ifølge bagermester Tommy Carlsen fra Sindal er det en traditionel og meget populær morgenkage i det nordjyske. I vores udgave af sutskoen er der tilføjet lidt marcipan, og så har vi brugt smør i stedet for margarine. Derudover er opskriften helt klassisk.

Fanøkringle

Denne opskrift har vi fået af bagermester Jens Nordberg fra Fanø Bageri. Han fik opskriften af sin mor, som igen havde fået den af sin mor. Fanøkringlen er med andre ord en ægte "husmor-ting", som

Jens udtrykker det. Kringlen kan spises, som den er, men mange kan godt lide den i tynde skiver med koldt smør. Den bages som en stor krans og er således perfekt til kaffeselskaber. Vi har valgt at bruge smør i stedet for margarine i dejen. Men ellers er den originale opskrift intakt.

Brødtorte

Så er vi i Sønderjylland. Brødtorten (eller rugbrødslagkagen) er en ægte sønderjysk klassiker, som fortjener større udbredelse. "Hemmeligheden" i lagkagen er daggammelt rugbrød, der smuldres i dejen, og som giver et godt bid og en intens smag.

Vi har valgt at udfordre den klassiske opskrift ved at bruge solbær i stedet for kirsebær. Måske får vi nogle sønderjyder på nakken nu, men vi vover pelsen. Og bortset fra det med bærrerne holder vi os til reglerne. Det lyder måske lidt skørt med rugbrød i en kage. Men det fungerer! De er altså ikke helt tossede, de sønderjyder.

Softkernerugbrød

Rugbrødet er måske det mest danske bagværk overhovedet. Det er brødet, som mange udlændinge ikke forstår, og som



de fleste danskere hurtigt savner, når vi er ude i verden. Derfor skal rugbrødet naturligvis være med i denne kavalkade af danske klassikere. Vores softkernerugbrød er dejligt blødt med mange kerner. En lækker, nærende og mættende basisfødevarer til hverdagen og den festlige frokost. Vi har valgt at bage brødet i en speciel form, der giver et lidt fladere brød med en længere skive.

Æblekage

På Fyn har vi fundet inspirationen til denne spændende og velsmagende æblekage. Fyn er jo én stor æblehave (lidt romantisk sagt, men noget er der om det). Hvis du spørger os, er æbler perfekte til bagværk. Sylrligheden i frugterne spiller godt op til den søde dej og giver en suveræn smagsoplevelse.

Vi har valgt en bagt æblekage, som består af revne æbler lagt i lag med crumble. Kagen er rigtig lækker, når den serveres med flødeskum, is eller creme fraiche.

Hindbærssnitte

Danmarks nationalkage? Vi tror det. Alle bagere har den, men også tankstationer

og supermarkeder, så kvaliteten er stærkt svingende. Her er opskriften, hvis du vil gå all-in på hindbærssnittet og give din kunde en uventet god oplevelse.

Vi har bagt linsedejen med smør og peppet hindbærmarmeladen op med friske skovbær for at give karakter til smagen. Også glasuren har fået en anelse smør for at blive ekstra flot og blank. Prøv den! Og glæd dig til at se kunderne komme igen efter mere.

Tebirkes

Så er vi i København. En tebirkes er en klassisk københavnsk morgenkage, som mange nyder efter rundstykket. Wienerbrødsdej med remonce og birkes – nam-nam. Tebirkes fås også vest for Storebælt, ofte under navnet "københavnner". En tebirkes nydes, som den er. Men der findes også tebirkes-nydere, der putter smør eller endda smøreost på.

Vores udgave af tebirkes er 100% autentisk, da vi har rullet dejen med smør.

Gammeldags hvedebrød

Hjemme hos mormor igen. En skive hvidt franskbrød med smør og marmelade. Ingen kerner, kun knasende birkes. Dét er ren- dyrket, dansk nostalgi, så fuglene synger.

Nu kan du give dine kunder det gode klassiske hvedebrød. Vi har bagt brødet med mælk, så det bliver tungt og tæt i krummen. Brødet vejer omkring et kilo og føles derfor helt rigtigt for kunden, når det bæres hjem.

SYNLIGHED I DIN BUTIK MED "KLASSISK" MARKEDSFØRINGS- SPAKKE

Sæt spot på danske klassikere i din butik. Dine kunder elsker historie og autenticitet, og du kan hjælpe salget på vej med vores nye markedsføringspakke med temaet "Danske Klassikere" der indeholder brødskilte, plakater til gaden, A4-skilt til butiksdisk og vinduesklæb.



Fynsk Æblekage

4 stk. á 550 gram

INGREDIENSER

DK Crumble

basisopskrift 1.360 g

1.000 g DK Drys basisopskrift
300 g DK Rasp basisopskrift
50 g Urtehave Kanel stødt
10 g Salt uden jod

Ingredienserne blandes i en skål.

DK Drys basisopskrift

1.000 g Daggammelt Rugbrød
uden kerner
200 g Farin Brun

Riv/Hak/Smuldr rugbrødet.
Bland med Brun Farin. Fordeles
på en plade med papir og ristes
i ovnen i 20-30 min. ved 160°C.
Efter afkøling pakkes i tætslut-
tende emballage.

DK Rasp basisopskrift

10 kg Hvedebrød uden kerner

Skær brødet i små stykker.
Indsætningstemperatur: 100°C.
Tørres ved eftervarmen, med
åbent spjæld.

Øvrige ingredienser

1.200 g Ingrid Marie æbler
500 g DK Crumble basisopskrift
100 g Saltet smør
400 g Debic Piskefløde 35%

Æblerne rives på rivejern. 25 g Crumble fordeles i bunden af formen. 150 g revet æble lægges ovenpå. Herefter 50 g Crumble og 150 g flere æbler inden sidste lag Crumble á 50 g. Til sidst smørklatter på toppen. Bages ca. 30 min. ved 160°C. Efter afbagning og afkøling pyntes kagen af med flødeskum/cremefraîche. Kan evt. pyntes med lidt knuste makroner. Formtype: Silikoneform 338 CBP varenr. 48200.

Opskrift
i CBP Premium Pro



Gammeldags Hvedebrød

13 stk. á 1.000 gram

INGREDIENSER

7.600 g CBP Hvedemel
800 g Usaltet smør
400 g Flydende surdej, hvede
160 g Credifrost Super
120 g Kronjäst orig gær
80 g Salt m/jod
4.700 g Sødsmælk

Alle ingredienser køres sammen.
Æltetid 10 min. + 1-2 min. hurtigt
(ikke for meget).

Dejtemperatur: 27°C.

Dejen hviler 15 min. på bordet (tildækket). Vejes af på 1.000 g og virkes op og hviler 15 min. igen (tildækket).

Slås op og vendes i blå birkes. 5 stk. sættes i fedtet træramme, raskes 30 min. ved normal temperatur og fugtighed + tørraske under pose. Indsætningstemperatur: 240°C, damp 20 sek. og afbages i ca. 45-55 min. ved 190°C (kan med fordel sættes på køl natten over for bedre smag og skorpe).



Umm, saftigt og lækkert rugbrød.
Bliover det mere dansk? Nemt at variere med
fx forskellige kerner og forme.



Softkerne Rugbrød

9 stk. á 1.100 gram

INGREDIENSER

Iblødsætning:

1.200 g CBP Skåret rug
600 g Solsikkefrø bakery
550 g Mørk Brødmalt
300 g Flydende surdej, rug
300 g Hørfrø 25 kg
100 g Salt m/jod
1.700 g Vand

2.100 g CBP Rugmel
800 g CBP Hvedemel
600 g Flydende surdej, rug
70 g Kronjäst original gær
2.100 g Vand

Iblødsætning foretages dagen før produktion og stilles tildækket i bageriet.

Øvrige ingredienser tilsættes.

Æltetid 15 min. i 1. gear.

Dejtemperatur 29°C. Liggetid 30 min.
Rasketid: 50-60 min. Raske-
temperatur: 36°C, Fugtighed 78%.
Indsætningstemperatur: 250°C.
Damp: 30 sek. normal damp. Afbag-
ningstemperatur 180°C. Bages til
kernetemperaturen er 96°C.
På billedet er anvendt aluform m.
silikone belægning – varenr. 48143
(skaffevare)

Fanø Kringle

6 stk. á 400 gram

INGREDIENSER

1.250 g CBP Hvedemel
 125 g Stødt Melis
 125 g Rosiner, Selected, Calif.
 100 g Saltet smør
 80 g Kronjäst original gær
 75 g Citron Rasp
 50 g Rom ekstrakt
 50 g Sukat skåret 3x3 mm
 25 g Vaniljesukker Extra
 20 g Credifrost Super
 10 g Kardemomme, Premium
 10 g Salt uden jod
 500 g Sødmælk

Dejen æltes skær, æltetid 8-10 min. Dejtemperatur 25°C. Hviler 15 min. som dej, vejes af, virkes op og hviler 15 min. Slåes op som flutes, langes ud og formes som en krans evt. flettet. Raskes 50-60 min. Rasketemperatur 36°C. Fugtighed 80%. Stryges med æggestrygelse, drysses med perlesukker. Indsætningstemperatur 230°C. Bages 10-12 min. ved 200°C.



Sprød og lækker Fanøkringle

Nordjyske Sutsko

91 stk. á 80 gram

INGREDIENSER

2.500 g CBP Hvedemel
500 g Saltet smør
250 g Æg L 63-73 g
200 g Stødt Melis
75 g Kronjäst sød gær
25 g Salt uden jod
1.000 g Vand
910 g KåKå Vaniljecreme
1.810 g DK Brun Remonce
(basisopskrift)

DK Brun Remonce med Kranse XX og smør (basisopskrift)

5.500 gram
2.000 g Saltet smør
2.000 g Farin Brun
1.000 g OM Kranse XX
500 g Canadisk Ahornsirup
4 ltr. dunk

Ingrediense (undtagen det tempererede smør) æltes sammen. Smørret tilsættes og dejen æltes skær, æltetid: 8 min. langsom + hurtig. Dejtemperatur: 26°C. Liggetid: 2 x 15 min. Efter 1. liggetid vejes dejen af på 1.500 g og virkes op. Efter 2. liggetid laves dejen til boller, som rulles aflange. Stilles fritstående eller i alubakke. Hviler 10 min. inden der presses en fordybning i midten, hvori der sprøjtes creme og brun remonce. Rasketid: 50-60 min. Rasketemperatur: 36°C. Fugtighed 80%. Bages ved 220°C.

Opskrift

i CBP Premium Pro



Nordjyske Løkkebønder

Københavnske Tebirkes

120 stk. á 90 gram

INGREDIENSER

2.500 g CBP Hvedemel
500 g Æg L 63-73 g
250 g Flydende surdej, hvede
150 g Stødt Melis
100 g Kronjäst sød gær
20 g Salt uden jod
1.000 g Vand
2.500 g Butter Pastry 100%
3.500 g CBP Indlægsmasse 3
Basisopskrift
250 g Hvid Birkes

CBP Indlægsmasse 3 basisopskrift 3.000 gram

1.000 g OM Bitter 00
1.000 g Øko Rørsukker
1.000 g Butter Cake 40%

Dejen køres med kolde ingredienser. Æltetid 3+1 min. Rulles 3x3 med smør/margarine. Hviler 30 min. på køl, inden nedrulning. Dejen rulles ned på 3,5 mm og rullebordets bredde. Deles i tre lange baner og indlægsmasse smøres på. Kanten stryges med vand og lægges ind over hinanden. Trykkes let med rullepind på samlingen. De tre deje vendes om og stryges med vand og hvid birkes drysses på. Skæres på 90 g, raskes ved 32°C og fugtighed 70%. Bages ved 220°C i ca. 12-14 min. Er velegnet til køl/frost.

Bitter 00 og melis røres sammen til en homogen masse. Det tempererede smør tilsættes lidt efter lidt. Røres kun lige sammen.





Opskrift

i CBP Premium Pro

TIP!

Tilbyd "hindbærssnitte kagemand" til børnefødselsdagen – den hitter hos både børn og voksne!

Klassiske Hindbærssnitter

36 stk. á 105 gram

INGREDIENSER

2.000 g DK Linsedej Basisopskrift
1.000 g DK Hindbærmarmelade Basisopskrift
750 g DK Hvid Glasur Basisopskrift
50 g Nonpareilles Werner

DK Linsedej basisopskrift

6.180 gram

3.000 g CBP Hvedemel
2.000 g Butter Pastry 100%
1.000 g Flormelis
180 g Æg L 63-73 g

Ingredienserne æltes kun lige sammen.
Gerne dagen før produktion.

DK Hindbærmarmelade basisopskrift 6.250 gram

5.000 g CBP Hindbær Lux 55%
1.000 g Skovbærmix
250 g Stødt Melis

Skovbærmix og melis koges op. Blandes med hindbærmarmeladen og afkøles.

DK Hvid glasur basisopskrift 5.800 gram

5.000 g Flormelis
750 g Vand
50 g Saltet smør

Glasuren røres homogent med lunken vand.

Linsedejen rulles ned på 3 mm og lægges på 2 plader. Umiddelbart efter afbagning, smøres den ene plade med DK hindbærmarmelade. Den anden plade kommes ovenpå, glaseres og drysses med Nonpareilles. Udskæres 4 x 9.

Opskrift

i CBP Premium Pro

Sønderjysk Rugbrødstorte

13 stk. á 550 gram

INGREDIENSER

1.200 g Æg L 63-73 g
500 g CBP Koldcreme
500 g Rugbrød (revet)
400 g Stødt Melis
400 g Farin Brun
100 g Kakao 20/22% mørk
40 g Orkide Bagepulver
600 g Solbær frugtfill
3.000 g DK Brødtorte flødeskum
Basisopskrift
300 g OM Valnødder, hakkede
300 g Chokolade 64% Block

DK Brødtorte flødeskum basisopskrift 1.200 gram

1.000 g Piskefløde
200 g OM Valnødder, hakkede

Æggene deles og blommerne piskes med melis/farin. Cremepulver, kakao og bagepulver sigtes og mænges i sammen med det revne rugbrød. De stift piskede æggehvider, vendes til sidst, forsigtigt i dejen. Vejes af på 250 g og smøres ud. Bages ca. 40 min. ved 160°C. Efter afkøling flækkes bunden. Lægges sammen med 50 g solbærmarmelade og 125 g flødeskum m/valnødder. Pyntes med flødeskum m/valnødder, 25 g hakkede valnødder og 25 g revet chokolade. Formtype: Silikonform 338.



En klassiker fra det sønderjyske kaffebord