



Rationel rugbrødsproduktion

MultiBase[®] Rugbrød

Ét brødkoncentrat – vejen til kvalitet og gode smagsoplevelser



CRE DIN[®]



MultiBase® Rugbrød

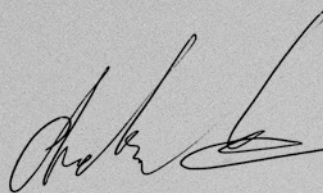
Rugbrød når det er bedst

Vejen til gode og smagfulde brød skabes i et samspil mellem gode råvarer og den rigtige produktionsproces. Credins fagkonsulenter, Thomas Bangsgaard og Charsten Lilleris, har udarbejdet 12 lækre rugbrødsopskrifter, alle bagt på MultiBase® Rugbrød.

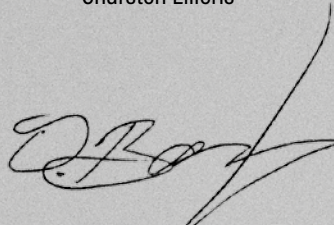
Bag gode klassiske rugbrød, eller giv dig i kast med en af de spændende nyheder, der helt sikkert vil friste dine kunder. Opskrifterne er tiltænkt som inspiration til nogle af de mange muligheder, ikke mindst fordele, som MultiBase® Rugbrød giver dig som bager, bl.a.:

- Sikrer brødkvaliteten
- Optimerer din tid
- Giver gode, smagfulde brød
- Ét brødkoncentrat – mange muligheder

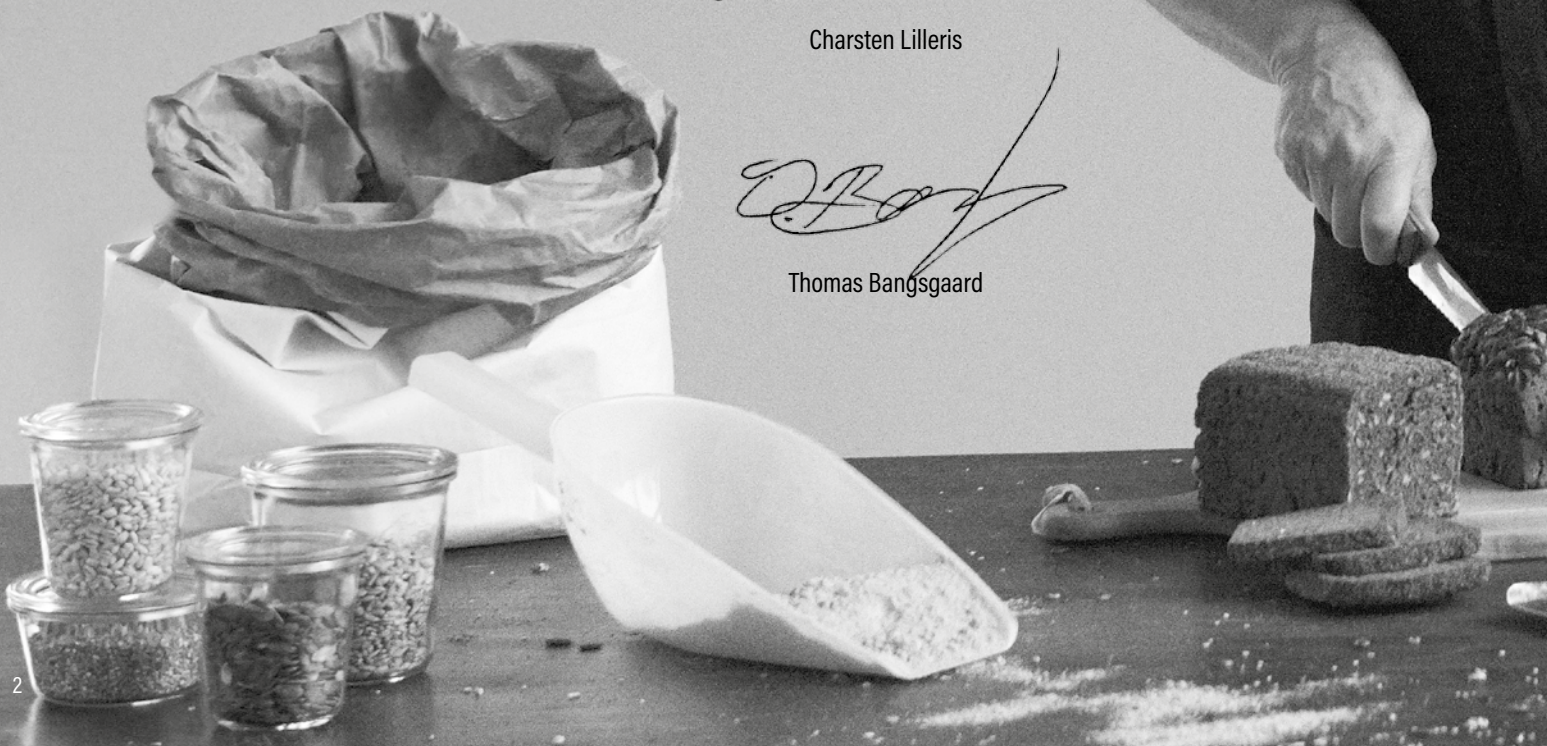
Rigtig god fornøjelse



Charsten Lilleris



Thomas Bangsgaard





CRE DIN

Charefen

CRE DIN

Thomas Bangsgaard



Fordelene ved

MultiBase® Rugbrød

Med MultiBase® Rugbrød kan du bruge samme base, uanset om du foretrækker direkte proces, over køl eller frost. Det giver dig mulighed for at producere rugbrød til 5 dage, sætte på frost eller køl for således at bage de efterfølgende dage.

MultiBase® Rugbrød giver perfekt skærbarhed og en rigtig god og rund smag. Du får et rustikt brød med intens duft, og brødet holder sig friskt længe. Samtidig sikrer du dine kunder samme gode kvalitet hver gang.

MultiBase® Rugbrød er en koncentreret base bestående af særlig udvalgt rugsturdej og malt, rugsigtemel og havsalt. Med MultiBase® Rugbrød har du alle basisingredienserne i samme blanding, du skal blot tilsætte meltyper, kerner og evt. krydderier.

Du kan løbende dagen igennem bage rugbrød fra køl og dermed altid have friske rugbrød på hylden til dine kunder.

Sprød info

- Rugbrød er bagt 100 % ved en kernetemperatur på 96 °C. Det er afgørende for skærbarheden og holdbarheden af rugbrødet.
- Rugbrødene genererer en endnu bedre smag over køl.
- Samme opskrift, uanset om du producerer direkte, over køl eller over frost.
- Ved anvendelse af MultiBase® Rugbrød er du garanteret et ens resultat ved hver eneste produktion.
- Med MultiBase® Rugbrød kan du tilrettelægge en mere rationel rugbrødsproduktion.
- Tænk i singlebrød på evt. 550 g til de kunder der har et mindre behov eller ønsker at købe en gang oftere. Det sender et godt signal i forhold til madspild, og giver dig mulighed for større variation i dit sortiment.
- Varer sælger varer! Lav et flot oplæg med mange rugbrød op til weekenden. På den måde frister du dine kunder til impulskøb.



MultiBase® Rugbrød

Fremgangsmåde

Æltetid: 15 min. i 1. gear i spiralælter

Dejtemp.: 28 °C

Liggetid: 30 min.

Dejvægt: Store rugbrød 1000 g – 1100 g
Single rugbrød 550 g

Rasketid: Ca. 60 min.

Temp.: Indsættes ved 260 °C., reduceres til 180 °C

Damp: Som normalt til rugbrød

Bagetid: Kernetemp. på 96 °C
Store rugbrød: 50-55 min.
Single rugbrød: ca. 40 min.

Hævemetoder over køl og frost:

Over køl: Ved 4 °C i max 72 timer under plastik.
Køres direkte i raskeskab i ca. 90 min.

Over frost: Optøning på køl i ca. 18 timer under plastik.
Køres direkte i raskeskab i ca. 90 min.



*Alle deklARATIONERNE ER VEJLEDENDE. BAGEREN ER TIL ENHVER TID ANSVARLIG FOR AT INDHENTE AJOURFØRTE OPLYSNINGER HOS CREDIN A/S.

Nyhed



Hamp & Ingefær

- rugbrød med et moderne twist



MultiBase® Rugbrød

Næringsindhold pr 100 g	
Energi	921 kJ/218 kcal
Fedt	3,2 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,5 g
Kulhydrat	37 g
-heraf sukkerarter	2,7 g
Kostfibre	7,6 g
Protein	8,1 g
Salt	1,3 g

Rugbrød med hamp

Ingrediensliste: Vand, **rugsigtemel**, **durumhvedekerner**, **hvedemel**, hørfrø, tørret **rugsurdej**, havsalt tilsat jod, afskallede hampefrø 1%, sirup, **hvedegluten**, gær, **bygmaltekstrakt**, rapsolie, melbehandlingsmiddel (E300).

Drys: Afskallede hampefrø 1%

Allergener: **Gluten (rug, durum, hvede, byg)**.





Rugbrød med hamp fra Møllerup Gods

Hamp er spændende at arbejde med i brød og kager. Brug de afskallede hampefrø i eller oven på brødet. De afskallede hampefrø er bløde og runde i smagen, og kan minde lidt om solsikkekerner.

Opskrift:

Iblødsætning:

1000 g Forkogte durumkerner

300 g Hørfrø

100 g Afskallede hampefrø

1500 g Vand

Sættes i blød i ca. 1 time

2900 g Iblødsætning

800 g MultiBase® Rugbrød

800 g Hvedemel

2400 g Halvsigtemel

100 g Sirup

75 g Gær

100 g Malteksakt

2500 g Vand

Afpyntes med afskallede hampefrø

9675 g Samlet dejvægt

Ingefærrugbrød

Et trendy rugbrød med en let og afstemt smag af ingefær. Bagt med havreflager og solsikkekerner samt tilsat brødmalt. Super lækkert rugbrød som vil pirre din smagsløg.

Ved brug af krydderier i rugbrød, åbner der sig en verden af muligheder. Med et strejf af ingefær, en smag som rigtig mange danskere har taget til sig, får du et spændende rugbrød med et twist.

Opskrift:

2300 g Rugmel groft

1200 g Havreflager

1200 g Hvedemel

650 g MultiBase® Rugbrød

400 g Solsikkekerner

350 g Rugsigtemel

125 g Mørk brødmalt

20 g Stødt ingefær

75 g Gær

5000 g Vand

Afpyntes med sesamfrø og hørfrø

7300 g Samlet dejvægt

Tip

Udskift ingefær med 20 g stødt sort peber for et nyt pift



Næringsindhold pr 100 g	
Energi	925 kJ/220 kcal
Fedt	4,2 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,6 g
Kulhydrat	35 g
-heraf sukkerarter	1,6 g
Kostfibre	6,6 g
Protein	7,2 g
Salt	0,90 g

Ingefærrugbrød

Ingrediensliste: Vand, **rugmel, hvedemel, havreflager, rugsigtemel**, solsikkekerner, tørret **rugsurdej, bygmalteksakt**, havsalt tilsat jod, gær, **hvedegluten**, ingefær 0,4%, rapsolie, melbehandlingsmiddel (E300).

Drys: **Sesamfrø/hørfrø**

Allergener: **Sesamfrø, gluten (rug, hvede, havre, byg).**



Fødevarestyrelsen anbefaler mindst 75 g fuldkorn om dagen som en del af en varieret kost. Brødet indeholder 36 g fuldkorn pr. 100 g



75% Kernerugbrød

Saftigt og smagfuldt rugbrød med 75% kerner. Rugbrødet bliver mere smagfuldt og holder sig svampet længere pga. den høje andel af rug.

Opskrift:

Iblødsætning:

4000 g Softkerner Rug

4000 g Vand 30 °C

Sættes i blød 90 min.

8000 g Iblødsætning

1100 g MultiBase® Rugbrød

1300 g Halvsigtemel

300 g Maltekstrakt

80 g Gær

1500 g Vand (ca. 35 °C)

12880 g Samlet dejvægt

Et stigende
antal kunder
efterspørger
kernefyldte brød



Næringsindhold pr 100 g	
Energi	811 kJ/193 kcal
Fedt	1,3 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	34 g
-heraf sukkerarter	2,1 g
Kostfibre	8,6 g
Protein	6,3 g
Salt	1,4 g

75% Kernerugbrød

Ingrediensliste: Vand, rugkerner 36%, **rugsigtemel**, tørret **rugsurdej**, **hvedemel**, **bygmaltekstrakt**, havsalt med jod, sirup, **hvedegluten**, gær, rapsolie, melbehandlingsmiddel (E300).

Drys: **Rugkerner**

Allergener: **Gluten (rug, hvede, byg)**.



Græskarkernerugbrød

Klassisk rugbrød med en let nøddeagtig smag fra de ristede græskarkerner. Tilsat bløde rugkerner og solsikkekerner. Et godt rugbrød som kan bruges til alle dagens måltider.

Opskrift:

Iblødsætning:

1100 g Softkerner Rug

1100 g Vand

Sættes i blød 1-2 timer

2200 g Iblødsætning

650 g MultiBase® Rugbrød

40 g Cresur Rug

800 g Hvedemel

2100 g Rugmel

400 g Solsikkekerner

400 g Græskarkerner (ristede)

60 g Maltekstrakt

75 g Gær

2650 g Vand

9375 g Samlet dejvægt

Tip

Frist dine kunder ved at stille smagsprøver frem, når du har friskbagt rugbrød

Næringsindhold pr 100 g	
Energi	1101/kJ/258 kcal
Fedt	6,2 g
-heraf mættede fedtsyrer	1,3 g
Kulhydrat	35 g
-heraf sukkerarter	<0,5 g
Kostfibre	8,5 g
Protein	9,0 g
Salt	1,1 g

Græskarkernerugbrød

Ingrediensliste: Vand, **rugmel, rugkerner, hvedemel**, græskarkerner 5%, solsikkekerner, tørret **rugsurdej, rugsigtemel**, havsalt tilsat jod, gær, **hvedegluten, bygmaltekstrakt**, sirup, rapsolie, melbehandlingsmiddel (E 300).

Drys: Græskarkerner 1%

Allergener: **Gluten (rug, hvede, byg)**.



Fødevarestyrelsen anbefaler mindst 75 g fuldkorn om dagen som en del af en varieret kost. Brødet indeholder 40 g fuldkorn pr. 100 g





Slotsrugbrød

En god klassiker bagt med rugkerner, hørfrø og tilsat lidt brun farin. Et brød der falder i de flestes smag.

Opskrift:

Iblødsætning:

1100 g Softkerner Rug

400 g Hørfrø

1500 g Vand

Sættes i blød 1-2 timer

3000 g Iblødsætning

800 g MultiBase® Rugbrød

800 g Hvedemel

2400 g Halvsigtemel

100 g Brun farin

75 g Gær

2500 g Vand

Afpyntes med poppede rugkerner

9675 g Samlet dejvægt

*Klassikere
til lave
kostpriser*

Næringsindhold pr 100 g	
Energi	915/kJ/217 kcal
Fedt	2,8 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,4 g
Kulhydrat	37 g
-heraf sukkerarter	2,5 g
Kostfibre	8,1 g
Protein	7,4 g
Salt	1,3 g

Slotsrugbrød

Ingrediensliste: Vand, **rugsigtemel**, **rugkerner**, **hvedemel**, hørfrø, tørret **rugsurdej**, havsalt tilsat jod, farin, **hvedegluten**, gær, rapsolie, **hvedemaltmel**, melbehandlingsmiddel (E300).

Drys: Poppede **rugkerner**

Allergener: **Gluten (rug og hvede)**.



Gourmetrugbrød

Saftigt rugbrød med bløde rugkerner, solsikkekerner, hørfrø og sojagrits. Perfekt til en hyggelig frokost.

Opskrift:

Iblødsætning:

1100 g Softkerner Rug

1100 g Vand

Sættes i blød 1 - 2 timer

2200 g Iblødsætning

900 g MultiBase® Rugbrød

800 g Hvedemel

2400 g Halvsigtemel

450 g Solsikkekerner

180 g Sojagrits

120 g Hørfrø

100 g Malt

75 g Gær

ca. 2900 g Vand

Afpyntes med sesamfrø

10125 g Samlet dejvægt

Klassikere
til lave
kostpriser



Næringsindhold pr 100 g	
Energi	1002 kJ/239 kcal
Fedt	5,2 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,7 g
Kulhydrat	36 g
-heraf sukkerarter	2,0 g
Kostfibre	7,8 g
Protein	8,4 g
Salt	1,4 g

Gourmetrugbrød

Ingrediensliste: Vand, **rugsigtemel**, **rugkerner**, **hvedemel**, solsikkekerner, tørret **rugsurdej**, **sojaflager**, havsalt tilsat jod, hørfrø, **hvedegluten**, gær, **bygmaltekstrakt**, sirup, rapsolie, melbehandlingsmiddel (E300).

Drys: **Sesamfrø**

Allergener: **Gluten (rug, hvede, byg)**, **soja**, **sesamfrø**.



Bestseller

Gulerodsrugbrød

Et klassisk rugbrød som alle børn og voksne elsker. Bagt med gulerødder, bløde rugkerner, hørfrø og solsikkekerner. Let og særdeles saftig.

Opskrift:

Iblødsætning:

1100 g Softkerner Rug

240 g Hørfrø

1340 g Vand, 30 °C

Sættes i blød 1-2 timer

2680 g Iblødsætning

800 g MultiBase® Rugbrød

800 g Hvedemel

2100 g Halvsigtemel

560 g Solsikkekerner

120 g Maltekstrakt

800 g Gulerodsstrimler

75 g Gær

2260 g Vand

Afpyntes med birkes

10195 g Samlet dejvægt

Næringsindhold pr 100 g	
Energi	987/kJ/235 kcal
Fedt	6,1 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,8 g
Kulhydrat	34 g
-heraf sukkerarter	<0,5 g
Kostfibre	7,4 g
Protein	7,8 g
Salt	1,3 g

Gulerodsrugbrød

Ingrediensliste: Vand, **rugsigtemel**, **rugkerner**, gulerodsstrimler 9 %, **hvedemel**, solsikkekerner, hørfrø, tørret **rugsurdej**, havsalt tilsat jod, **hvedegluten**, gær, **bygmaltekstrakt**, sirup, rapsolie, melbehandlingsmiddel (E 300)

Drys: Birkes

Allergener: **Gluten (rug, hvede, byg)**.





Maltølsrugbrød

Bagt med inddampet maltøl sat iblød med rugkerner og hørfrø. Særlig velsmagende rugbrød og ideel til den gode frokost.

Opskrift:

Iblødsætning:

1500 g Softkerner Rug
 500 g Hørfrø
 500 g Inddampet maltøl
 1500 g Vand (ca. 30°C)
 Vand + maltøl blandes sammen og hældes over kerner og hørfrø.
 Sættes i blød i 1-2 timer

4000 g Iblødsætning
 2400 g Rugsigtemel
 1000 g Hvedemel
 1000 g MultiBase® Rugbrød
 1000 g Solsikkekerner
 100 g Gær
 3600 g Vand
 Afpyntes med poppede bygkerner
 13100 g Samlet dejvægt



Næringsindhold pr 100 g

Energi	1043 kJ/248 kcal
Fedt	7,6 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,9 g
Kulhydrat	34 g
-heraf sukkerarter	3,2 g
Kostfibre	7,0 g
Protein	7,8 g
Salt	1,2 g

Maltølsrugbrød

Ingrediensliste: Vand, **rugsigtemel**, **rugkerner**, **hvedemel**, solsikkekerner, inddampet øl 5% (**bygmaltekstrakt**, vand, lakrids, humle), hørfrø, tørret **rugsurdej**, havsalt tilsat jod, gær, **hvedegluten**, rapsolie, melbehandlingsmiddel (E300).

Drys: Poppede **bygkerner**.

Allergener: **Gluten (rug, hvede, byg)**.



Rugbrødsboller og sandwichstykker

Lækker let og luftig bolle med bløde rugkerner og kartoffel.
Perfekt til en picknick eller madpakken . Holder sig blød og frisk længe.

Opskrift:

Iblødsætning:

800 g Softkerner Rug

800 g Vand (Varmt)

Sættes i blød 1-2 timer

1600 g Iblødsætning

1050 g Hvedemel

70 g Febako Super

300 g Just4Taste Potato Konc

220 g MultiBase® Rugbrød

260 g Halvsigtemel

60 g Maltekstrakt

55 g Gær

Ca. 1000 g Vand

4615 g Samlet dejvægt

Dejtemperatur 27 °C

Hviler 30 min på bordet inden afvejning og opslåning

Focacciastykker til sandwich:

2600 g dej fordeles i en kantplade.

Hviler 15 min. Deles i 5x5.

Toppes med drys efter fri fantasi.

Kan også, inden de deles, trykkes med fingrene og derefter sprayeres med god olivenolie.

Toppes med diverse krydderurter og flagesalt.

Boller:

90 g pr. stk. Virkes op og kommes i lave siliconeforme, ca. Ø10 cm.

Toppes med drys efter fri fantasi.

Næringsindhold pr 100 g	
Energi	906/kJ/213 kcal
Fedt	1,2 g
-heraf mættede fedtsyrer	0,3 g
Kulhydrat	41 g
-heraf sukkerarter	1,5 g
Kostfibre	5,8 g
Protein	7,0 g
Salt	1,6 g

Rugbrødsboller- og sandwichstykker

Ingrediensliste: Vand, **hvedemel**, **rugkerner** 19%, **rugsigtemel** 7%, tørret kartoffelflager 3%, salt tilsat jod, tørret **rugsurdej**, gær, **hvedegluten**, **bygmaltekstrakt**, sirup, majs mel, druesukker, rapsolie, emulgator (E472e), krydderier, melbehandlingsmiddel (E.300)

Vær opmærksom på at drys også skal deklareres!

Allergener: **Gluten (hvede, rug, byg).**





Tip

Rugbrødet er på vej tilbage som danskernes foretrukne sandwich. Vi anbefaler variation i form og toppings, så dine kunder ofte oplever nye twists



Skab mersalg

Brug dine
overskudsrugbrød til at
lave lækre rugchips

Sprød snack

Rugchips

Stop madspil - ved at udnytte de produkter du allerede har produceret.

Fremgangsmåde:

Overskudsrugbrød skæres i skiver på rugbrødsskæremaskine, 5 mm.
Skæres ud i passende størrelse og fordeles på plade med siliconepapir.
Sprayes med god olivenolie og drysses let med flagesalt.

Bagetid: 160 °C.
Ca. 30 min

Tip

Krydr rugchipsene med sæsonens krydderier; salt, paprika, bbq, ingefær, lakrids mm. ...

OBS. Vær opmærksom på at deklare indholdet på dine rugchips

To-go



Rugbrødssnacks

Softkernerugbrød fyldt med pizzapasta, lufttørret skinke, pepperoni og pesto.
Toppet med god emmentaler ost.
Særdeles velegnet til "to go".

Opskrift:

2500 g Rugflager 3008
1600 g Halvsigtemel
900 g MultiBase® Rugbrød
1750 g Solsikkekerner
600 g Græskarkerner
200 g Bygmalttekstrakt
90 g Gær
4500 g Vand, ca. 35 °C
12140 g Samlet dejvægt

Fremgangsmåde:

Dejvægt: 80 g.
Rulles ud på 16 cm. Skæres på langs halvt igennem. Derefter fyldes de som nedenstående. Variant med pesto rulles ud på 16 cm, og trykkes lidt flad.



Varianter

Pizza pasta 15 g + revet ost 5 g
Pizza pasta 15 g+ lufttørret skinke 6 g + revet ost 5 g
Pizza pasta 15 g + Pepperoni 8 g (3 skiver)
+ revet ost 5 g
Grøn pesto 6 g + lufttørret skinke 6 g
(vrides som en frøsnapper og rulles i sesam)

OBS. Vær opmærksom på at deklare indholdet (brød og fyld) på dine rugsnacks.



Mærk dit brød

- vis dine kunder alle de gode egenskaber



Fuldkornslogoet har fæstnet sig i danskernes bevidsthed og er blevet et godt pejlemærke for mange forbrugere, når de køber ind. Fuldkornsmærket sikrer at pågældende produkt indeholder masser af fuldkorn. Herudover stiller fuldkornsmærket krav til indholdet af fedt, sukker, salt og kostfibre i produkter som er fuldkornsmærkede.

Fødevestyrelsens anbefaling er at spise en sund og varieret kost med et dagligt indtag af mindst 75 gram fuldkorn pr. dag. Rug er særligt populært hos danskerne, specielt rugbrød. Så populært, at det er danskernes mest foretrukne spise, når det handler om fuldkorn – derfor imødekom dine kunder med gode, velsmagende rugbrød som er fuldkornsmærkede.



Nøglehulsmærket er Miljø- og Fødevareministeriets officielle ernæringsmærke. Mærket har til hensigt at gøre det nemmere for forbrugeren at finde sundere fødevarer. Produkter der er nøglehulsmærkede lever op til et eller flere krav om indholdet af fedt, sukker, salt og kostfibre.

Ved at bruge nøglehullet signalerer din butik ansvar og åbenhed. Nøglehullet er en genvej til de vigtige informationer i næringsdeklarationerne – det er nemt og ligetil for kunderne at forstå.

**Spørg din
fagkonsulent**

Kontakt gerne din fagkonsulent
såfremt du ønsker flere
fuldkornsopskrifter



MultiBase® Rugbrød

– kvalitetsrugbrød med stor fleksibilitet

MultiBase® Rugbrød

Fleksibilitet

- MultiBase® Rugbrød® er en rugbrødsbase, hvor du nemt kan lave klassiske rugbrødstyper, men også spændende nye rugbrød ud af samme produkt. Brug opskrifterne i hæftet som inspiration.
- Velegnet til både at blive kørt direkte, over køl og over frost. 3 dage på køl / 5 dage på frost.
- MultiBase® Rugbrød giver dig alle basis- ingredienser, så du blot skal tilsætte øvrige ingredienser.
- Sikrer samme gode kvalitet og smag hver gang.
- Med MultiBase® Rugbrød bliver dine rugbrød rustikke, duften intens og smagen er helt i top. Samme resultat over køl og frost.

MultiBase® Rugbrød

Rationalitet

- Én dej til flere dages rugbrødsproduktion.
- MultiBase® Rugbrød fungerer særdeles godt i en travl hverdag. Dejen laves evt. fredag. Over køl lørdag og søndag. Over frost til mandag og tirsdag. Én dej til hele forløbet.
- Du får mulighed for at tilrettelægge din rugbrødsproduktion til flere dage.
- Giver dig sikkerhed når du udvikler nye spændende rugbrødsprodukter til din butik.

Sådan bruger du produktet:

Dosering: 15-20% på tøringredienser i opskriften (afhængig af rugandel).
Se mere ved de enkelte opskrifter.



Passion for godt bagværk

Credin A/S har mere end 80 års erfaring i at udvikle og implementere bageriprodukter samt ingrediensløsninger. Vi bestræber os på at forstå kunden og fremstå fleksible i forhold til den enkelte kundes behov.

Vi har stor passion for det gode bagværk, hvad enten du er til gode klassiske brød, brød bagt uden gær, proteinholdige brød eller noget helt fjerde. Vi udvikler løbende brødkoncepter, og vi følger tidens trends.

Vores team af engagerede og kompetente fagkonsulenter står altid til rådighed med sparring og vejledning om alt fra den rigtige proces til optimering af dit sortiment og butik.



Thomas Bangsgaard

Fagkonsulent, Syd

+45 23 30 71 27 ■

thomas.bangsgaard@credin.dk



Charsten Lilleris

Fagkonsulent, Nord ■

+45 29 33 77 12

charsten.lilleris@credin.dk

