

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
Afpynes 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
Afpynes 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





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 Fødevestyrelsens 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



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

