



♦ **Whole&Pure** ♦



# WHOLE&PURE

Whole&Pure er en unik og utraditionel brødblanding, der bages helt uden mel og gær. Den udvalgte kerne- og frøsamensætning af bl.a. rug- og speltkerner, solsikke og hørfrø, giver en fantastisk smag og mange anvendelsesmuligheder. Whole&Pure er tilmed let at forberede og bage.



**INSPIRATION I HVERDAGEN**



**Credins Whole&Pure er en unik og spændende brødblanding, som udfordrer den traditionelle tankegang om bageriprodukter.**

Whole&Pure bages uden brug af mel, gær og tilsætningsstoffer, men er på basis af bl.a. rug- og speltkerner, havreflager, solsikkekerner, græskarkerner, hørfrø og sesamfrø. Samtidig er den let at forberede og bage, men vigtigst af alt utroligt velsmagende.

Credins fagkonsulenter har udviklet forskellige typer opskrifter til Whole&Pure og du er meget velkommen til at kontakte dem for hjælp til at komme godt i gang.



## WHOLE&PURE BRØD

4 stk. á 570 g

Spændende og velsmagende brød, der er let at tilberede.

- 1.000 g Whole&Pure**
- 25 g Salt**
- 80 g Planteolie**
- 80 g Honning**
- 200 g Græskarkerner**
- 900 g Vand**

Æltes i 3 min. med spartel til homogen masse. Vejes af direkte i formen og glattes ud. Hviler 1½-2 timer i bageriet. Bages på 180 °C uden damp i 70 min. De sidste 10 min. uden form.

## WHOLE&PURE KNÆKBRØD

105 stk. á 21 g

Knækbrød uden mel og gær, men med masser af kerner fra rug og spelt. Perfekt til det lille mellemmåltid.

- 1.000 g Whole&Pure**
- 25 g Salt**
- 80 g Planteolie**
- 200 g Græskarkerner**
- 900 g Vand**

Æltes i 3 min. med spartel til homogen masse. Hviler 1½-2 timer i bageriet. Der afvejes 1.100 g på en plade med silikonepapir. Presses flad med våde hænder. Der lægges et stykke silikonepapir ovenpå dejen. Dejen rulles helt ud til kanten med rullepind. Kanterne skæres rene. Inden afbagning markeres med sporejern til knækbrød. (9 x 6 stk. pr. plade). Bages på 160 °C uden damp i 35-40 min.





## WHOLE&PURE BAR

78 stk. á 82 g

En fristende og lækker bar, der forkæler den lille sult.

**2.500 g Whole&Pure**  
**500 g Solsikkekerner**  
**200 g Rapsolie**  
**125 g Mørk Brødmalt**  
**65 g Salt**  
**400 g Tranebær**  
**400 g Peanuts**  
**2.550 g Vand**

### PYNT

**770 g Mørkt overtræk**  
**25 g Frysetørret Hindbær**

Alle ingredienser røres sammen langsomt i 4 min. Dejen fordeles i en kantplade foret med silikonepapir. For at få trykket dejen godt sammen, kan man lægge et stykke silikonepapir ovenpå dejen, og rulle den godt flad med en kagerulle eller en rullepind.

Med et sporejern spores der stykker ud på ca. 3,5 cm x 10 cm, og så skal dejen hvile i ca. 90 min.

Bages ved 190 °C i ca. 45-50 min.

Når barerne er kolde kan man dykke den ene side i chokolade og pynte med frysetørrede hindbær.



## WHOLE&PURE SANDWICH

42 stk. á 131 g

Et velmagende sandwichbrød og et godt supplement til de klassiske sandwich med lyst brød.

**2.500 g Whole&Pure**  
**500 g Solsikkekerner**  
**200 g Rapsolie**  
**125 g Mørk Brødmalt**  
**65 g Salt**  
**2.550 g Vand**

Alle ingredienser røres sammen langsomt i 4 min.

6.000 g dej fordeles i en kantplade foret med silikonepapir. For at få trykket dejen godt sammen lægges et stykke silikonepapir ovenpå dejen, og den rulles godt flad med en rullepind.

Med et sporejern spores der stykker ud på ca. 6,5 cm x 10 cm (7 x 6 stk), og derefter skal dejen hvile i ca. 90 min. Bages ved 190 °C i ca. 50 min.

# Godt håndværk SKABER GODT BAGVÆRK

Vejen til det perfekte bagværk skabes i samspil mellem gode råvarer og den rigtige proces. Credin har hele paletten af ingrediensløsninger til dine brød og kager. Lige fra bagehjælpemidler, brødkoncentrater til cremer og kageblandinger.

Vi bestræber os på at gøre dig og dine kunder tilfredse, ved at udvikle produkter af højeste kvalitet både hvad angår smag og råvarer. Vi har øje for produktudvikling og følger tidens trends, så vi kan levere det bedste udvalg til dig.

Mere inspiration  
- finder du på [www.credin.dk](http://www.credin.dk)

## VI STÅR TIL DIN RÅDIGHED

THOMAS BANGSGAARD  
Fagkonsulent  
Syddanmark  
+45 2330 7127  
[thomas.bangsgaard@credin.dk](mailto:thomas.bangsgaard@credin.dk)

CHARSTEN LILLERIS  
Fagkonsulent  
Norddanmark  
+45 2933 7712  
[charsten.lilleris@credin.dk](mailto:charsten.lilleris@credin.dk)

HELLE LODAHL  
Applikationsansvarlig  
+45 2130 0077  
[helle.lodahl@credin.dk](mailto:helle.lodahl@credin.dk)