



CREDI[®] FERMENT

FERMENTERINGENS FORDELE I ÉN BRØDBLANDING

INSPIRATION I HVERDAGEN

CREDI® FERMENT

Credi® Ferment er en 100% brødblanding, der er udviklet til brød med karakter. Den er fremstillet på basis af fermenteret mel (preferment) og et stærkt italiensk hvedemel. Den milde syrlige smag fra fermenteringen i samspil med den særlige maltkombination, giver de karakteristika vi forbinder med godt brød.

Med Credi® Ferment kan du fremstille de mest fantastiske brød, morgenstykker, baguettes eller specialbrød med samme smag, skorpe og glød, som du ellers kun opnår

ved langtidsfermentering – helt uden at du skal ændre din arbejdsgang i bageriet.

Vi har sammensat de bedste ingredienser i Credi® Ferment, så du er sikret en ensartet kvalitet hver gang. Men det er dit gode håndværk der gør hele forskellen og adskiller dine brød fra dine konkurrenters.

God bagelyst med Credi® Ferment!



Fermentering – Hvad er det?

Fermentering er et gammelt håndværk, der er blevet moderne igen – fermentering betyder gæring! Vin, yoghurt og ost er fermenteret uden vi tænker over det, og fermenteringen kan også give nogle fantastiske brød. Vi kender allerede fermentering fra bageriet. En fordej/preferment er også en form for gæring og i dette tilfælde har vi tilsat en fermenteret hvede, så du undgår ændring i arbejdsgangen og endnu mere vigtigt en ensartet kvalitet fra dag til dag.

Plakat (50x70 cm) til gadestander

SPRED NYHEDEN OG KOM HELT UD TIL JERES KUNDER

Vi har gjort det nemt for jer, at skilte med at der er Fermentbrød på hylderne.

Bestil bordskilt og plakat hos din fagkonsulent.



A5 bordskilt med bagstøtte/
fod til disk eller bord

Opskrifter

Credins fagkonsulenter har udviklet disse lækre opskrifter, men du er også meget velkommen til at kontakte dem for hjælp til at komme i gang.

KOLDHÆVET FERMENTBRØD

Med øget vandmængde og på køl natten over får du endnu mere smag og poring.

6.000 g Credi® Ferment
120 g Salt tilsat jod
120 g Gær
60 g Credi® Frost Super
4.500 g Vand

Når dejen er kørt, lægges den i en smurt plastbakke og tildækkes med plastik i 1 time. Derefter stødes den, lægges sammen og sættes på køl til dagen efter. De vendes ud i blanding af blå birkes og sesam og vejes af på 650 g. Slås let op og sættes på en plade med en blanding af rugmel og durum. Efter tørrask – før afbagning – vendes de med virket opad.

FREMGANGSMÅDE

Æltetid: 10 min. i 1. gear. 10 min. i 2. gear (køres skær)
Dejtemp: 28 °C
Liggetid: 60 min.
Dejvægt: 650 g til ét brød
Rasketid: Ca. 120 min. under plast i bageriet
Bagetid: 45 - 55 min.
Temp.: Stikovn. Indsætningstemp. 250 °C
Afbagningstemp. 190 °C
Damp: Halv

FERMENTSTYKKER OG FERMENTBRØD

Gylde morgenstykker og brød med fantastisk smag og sprød skorpe.

6.000 g Credi® Ferment
120 g Salt tilsat jod
120 g Gær
3.600 g Vand

Afpyntes med blå birkes/sesam.

Topping: Credi® Ferment og vand blandes 1:1.

Brødet og morgenstykkerne pensles med blandingen og vendes derefter i blå birkes og sesam.

FREMGANGSMÅDE

Æltetid: 5 min. i 1. gear. 4 min. i 2. gear (køres skær)
Dejtemp: 28 °C
Liggetid: 2 x 15 min.
Dejvægt: 600 g til ét brød. 2.200 g til ét pres morgenstykker
Rasketid: 60 min.
Bagetid: 20 - 45 min.
Temp.: Indsætningstemp. 250 °C
Afbagningstemp. 190 °C
Damp: Normalt til morgenstykker
Halv damp til brød.

Husk at bestille Credi® Ferment næste gang du bestiller varer. (Varenr. 945848 Credi® Ferment, 12,5 kg)



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

VI STÅR TIL DIN RÅDIGHED

THOMAS BANGSGAARD
Fagkonsulent
Syddanmark
+45 2330 7127
thomas.bangsgaard@credin.dk

CHARSTEN LILLERIS
Fagkonsulent
Norddanmark
+45 2933 7712
charsten.lilleris@credin.dk

