



CRÉDIN[®]

MULTIBASE[®]

Fantastiske rugbrød

WE
CREATE
SOLUTIONS

INDHOLD

03 Velkommen

Opskrifter

- 04 Hornbæk rugbrød
- 05 Kernefyldt rugbrød
- 06 Gulerodsrugbrød
- 07 Havrerugbrød
- 08 Chiarugbrød
- 09 Softkernerugbrød
- 10 Rugsandwich med frø og kerner
- 11 Rugbrødsbolle



Skønne og velsmagende

RUGBRØD

Der er ikke noget som et friskbagt og lækkert rugbrød. Smagsvarianterne er mange og vi har alle vores helt egen favorit.

Vi giver dig derfor her vores bud på, hvordan et godt rugbrød skal smage. Alle opskrifter er udviklet med en sikker fremgangsmetode, så de er nemme at gå til, så både en ensartet kvalitet – og naturligvis masser af dejlig rugbrødssmag – er sikret.

Opskrifterne er baseret på MultiBase® rugbrød, som er et fleksibelt koncentrat, der giver mulighed for at bage masser af velsmagende rugbrød. Koncentratet anvendes som grundbase, og tilsættes mel, frø, kerner og malt alt afhængig af opskrift. MultiBase® rugbrød giver mulighed for en fleksibel proces, der passer til de fleste produktioner. Koncentratet kan anvendes både i direkte proces og over køl.

Vi har givet de klassiske rugbrødsopskrifter et let og nutidigt løft, uden at gå på kompromis med den gode brøddoplevelse. Opskrifterne finder du her i folderen og vi håber, at du kan se, at vi har gjort os umage.

Vi glæder os til at inspirere dig!

Dit Credin Team

Smagfulde rugbrød med MultiBase®

- Skønne og velsmagende rugbrød
 - Flexibelt koncentrat med mange muligheder
 - Nem og sikker proces
 - Kan køres i direkte proces og over køl
-

MULTIBASE®

HORNBÆK KERNERUGBRØD

Iblødsætning

1.800 g Skåret rug

1.800 g Vand

Ingredienser

1.000 g MultiBase® Rugbrød

500 g Poppede durumkerner

1.000 g Rugmel

1.000 g Hvedemel

750 g Solsikkekerner

250 g Hørfrø

250 g Mørk brødmalt

150 g Brun farin

75 g Gær

2.500 g Vand

Iblødsætning laves dagen før. Alle ingredienser samt iblødsætning æltes sammen i æltekar ved lav hastighed i 15-20 min. afhængig af dejmængde, og hviler herefter i 45 min.. Efter hviletid æltes dejen 2 min. inden afvejning. Store rugbrød vejes af på 1.000 g i en aluform, små rugbrød vejes af på 500 g, og begge glattes på overfladen inden raskning. Raskes i ca. 50 min. eller køres på køl til næste dag.

Over køl: Brødene tildækkes med plast og sættes på køl ved 4-6°C i 16-20 timer. Dagen efter tempererer brødene 1 time i bageriet, og stilles derefter i raskeskab i ca. 30 min.. Bages ved indsætningstemperatur på 260°C med fuld damp, hvorefter temperaturen reduceres til 180°C i ca. 50 min., eller til kerntemperaturen rammer 95°C.



MULTIBASE®

KERNEFYLDT RUGBRØD

Iblødsætning

4.000 g Skåret rug

4.000 g Vand

Ingredienser

1.100 g MultiBase® Rugbrød

1.400 g Rugmel

300 g Mørk brødmalt

80 g Gær

1.500 g Vand

Pynt

120 g Rugdrys

Iblødsætning laves dagen før. Alle ingredienser samt iblødsætning æltes sammen i æltekar ved lav hastighed i 15-20 min. afhængig af dejmængde, og hviler herefter i 45 min.. Efter hviletid æltes dejen 2 min. inden afvejning. Rugbrødene vejes af på 1.000 g i en aluform, glattes på overfladen og drysses med rugdrys. Raskes i ca. 50 min. eller køres på køl til næste dag.

Over køl: Brødene tildækkes med plast og sættes på køl ved 4-6 grader i 16-20 timer. Dagen efter tempererer brødene 1 time i bageriet, og stilles derefter i raskeskab i ca. 30 min.. Bages ved indsætningstemperatur på 260°C med fuld damp, hvorefter temperaturen reduceres til 180 grader, i ca. 50 min., eller til kernetemperaturen rammer 95°C.



MULTIBASE®

GULERODSRUGBRØD

Iblødsætning

1.100 g Skåret rug
300 g Hørfrø
1.400 g Vand

Ingredienser

800 g MultiBase® Rugbrød
800 g Hvedemel
2.100 g Rugmel
560 g Solsikkekerner
120 g Mørk brødmalt
850 g Gulerodsstrimler (frosne)
75 g Gær
2.260 g Vand

Pynt

70 g Blå birkes

Iblødsætning laves dagen før. Alle ingredienser samt iblødsætning æltes sammen i æltekar ved lav hastighed i 15-20 min. afhængig af dejmængde, og hviler herefter i 45 min.. Efter hviletid æltes dejen 2 min. inden afvejning. Rugbrødene vejes af på 1.000 g i en aluform, glattes på overfladen og drysses med blå birkes. Raskes i ca. 50 min. eller køres på køl til næste dag.

Over køl: Brødene tildækkes med plast og sættes på køl ved 4-6°C i 16-20 timer. Dagen efter tempererer brødene 1 time i bageriet, og stilles derefter i raskeskab i ca. 30 min.. Bages ved indsætningstemperatur på 260°C med fuld damp, hvorefter temperaturen reduceres til 180°C i ca. 50 min., eller til kerntemperaturen rammer 95°C.



MULTIBASE®

HAVRERUGBRØD

Iblødsætning

2.500 g Grove havreflager
2.000 g Skåret rug
4.500 g Vand

Ingredienser

1.200 g MultiBase® Rugbrød
1.000 g Rugmel
500 g Hvedemel Manitoba
350 g Mørk brødmalt
65 g Gær
25 g Salt
1.500 g Vand

Pynt

65 g Havregryn
40 g Havreflager

Iblødsætning laves dagen før. Alle ingredienser samt iblødsætning æltes sammen i æltekar ved lav hastighed i 15-20 min. afhængig af dejmængden, og hviler herefter i 45 min.. Efter hviletid æltes dejen 2 min. inden afvejning. Rugbrødene vejes af på 1.000 g i en aluform, glattes på overfladen og drysses med en blanding af havreflager og havregryn. Raskes i ca. 50 min. eller køres på køl til næste dag.

Over køl: Brødene tildækkes med plast og sættes på køl ved 4-6°C i 16-20 timer. Dagen efter tempererer brødene 1 time i bageriet, og stilles derefter i raskeskab i ca. 30 min.. Bages ved indsætningstemperatur på 260°C med fuld damp, hvorefter temperaturen reduceres til 180°C i ca. 50 min., eller til kerntemperaturen rammer 95°C.



MULTIBASE®

CHIARUGBRØD

Ingredienser

- 1.100 g MultiBase® Rugbrød
- 1.200 g Rugflager
- 2.350 g Rugmel
- 1.500 g Hvedemel
- 350 g Mørk brødmalt
- 300 g Chiafrø
- 60 g Gær
- 5.500 g Vand

Topping

- 25 g Chia frø
- 25 g Sesamfrø m/skal
- 25 g Gule hørfrø

Alle ingredienser æltes sammen i æltekar ved lav hastighed i 15-20 min. afhængig af dejmængde, og hviler herefter i 45 min.. Efter hviletid æltes dejen 2 min. inden afvejning. Store rugbrød vejes af på 1.000 g i en aluform, små rugbrød vejes af på 500 g, glattes på overfladen og drysses med en blanding af chiafrø, sesam og gule hørfrø. Raskes i ca. 50 min. eller køres på køl til næste dag.

Over køl: Rugbrødene tildækkes med plast og sættes på køl ved 4-6°C i 16-20 timer. Dagen efter tempererer rugbrødene 1 time i bageriet, og stilles derefter i raskeskab i ca. 30 min.. Bages ved indsatningstemperatur på 260°C med fuld damp, hvorefter temperaturen reduceres til 180°C i ca. 40-50 min. alt efter størrelse, eller til kerntemperaturen rammer 95°C.



MULTIBASE®

SOFTKERNERUGBRØD

Iblødsætning

2.200 g Skåret rug

2.200 g Vand

Ingredienser

1.000 g MultiBase® Rugbrød

1.250 g Rugmel

750 g Hvedemel

1.100 g Solsikkekerner

825 g Hørfrø

250 g Mørk brødmalt

80 g Gær

3.300 g Vand

Pynt

150 g Sesamfrø m/skal

Iblødsætning laves dagen før. Alle ingredienser samt iblødsætning æltes sammen i æltekar ved lav hastighed i 15-20 min. afhængig af dejmængde, og hviler herefter i 45 min.. Efter hviletid æltes dejen 2 min. inden afvejning. Rugbrødene vejes af på 1.000 g i en aluform, glattes på overfladen og drysses med sesam. Raskes i ca. 50 min. eller køres på køl til næste dag.

Over køl: Brødene tildækkes med plast og sættes på køl ved 4-6°C i 16-20 timer. Dagen efter tempererer brødene 1 time i bageriet, og stilles derefter i raskeskab i ca. 30 min.. Bages ved indsætningstemperatur på 260°C med fuld damp, hvorefter temperaturen reduceres til 180°C i ca. 50 min., eller til kernetemperaturen rammer 95°C.



MULTIBASE®

RUGSANDWICH MED FRØ OG KERNER

Ingredienser

300 g JUST4TASTE® Bløddej
400 g MultiBase® Rugbrød
1.700 g Hvedemel
850 g Rugmel
150 g Gær
200 g Vegetabilsk olie
35 g Mørk brødmalt
200 g Solsikkekerner
100 g Hørfrø
1.700 g Vand

Alle ingredienser æltes sammen 5 min. langsomt og 6 min. hurtigt. Dejen hviler tildækket på bordet i 15-20 min.. Herefter rulles dejen ned på ca. 6 mm, pensles med vand og drysses med ønsket topping, inden den spores ud i stykker på 6 x 9 cm.

Stykkerne lægges på en netplade, og raskes til ønsket størrelse, og bages derefter ved 210°C i 10-12 min.

*God til
madpakken*



MULTIBASE®

RUGBRØDSBOLLE

Ingredienser

300 g JUT4TASTE® Bløddej
400 g MultiBase® Rugbrød
1.700 g Hvedemel
850 g Rugmel
150 g Gær
200 g Vegetabilsk olie
40 g Mørk brødmalt
1.700 g Vand

Alle ingredienser æltes sammen. Dejen hviler tildækket på bordet i 20 min., vejes herefter af i pres på 2.100 g og hviler igen i 20 min., inden de virkes runde.

Bollerne drysses med mel, sættes på blanke plader, og raskes i 30-40 min.

De bages ved 210°C i 10-12 min.

*God som
skolebolle*





Gott håndværk skaber

GODT BAGVÆRK

Vejen til det perfekte bagværk skabes i samspil mellem gode råvarer og respekten for håndværket. Credin har en bred palette af bageriprodukter til dine brød og kager, udviklet for at skabe smagsoplevelser.

Vi gør os umage for at udvikle løsninger til netop dit bageri. Det håber vi, at du kan smage.

Find mere inspiration og tips på

WWW.CREDIN.DK

