



CREDIN®

FERMENT
SPECIALMEL

WE
CREATE
SOLUTIONS

INDHOLD

- 03 Velkommen
- 04 Bløde deje og faste deje

Opskrifter

- 06 Koldhævet Fermentbrød
- 08 Koldhævet Fermentbrød med havregrød
- 10 Gourmet Fermentbrød
- 12 Gourmet Fermentbrød med poppet durum
- 14 Gourmet Focaccia

Gourmetbrød

Se side 10-13



Gourmet brød med

FERMENT SPECIALMEL

Ferment er en specialmel udviklet til at bage de lækreste brød og stykker med stor smag, masser af sprød skorpe og en fantastisk åben poring – kort sagt specialmel til brød med smag og stor karakter, når kun det bedste er godt nok.

Vi har derfor med omhu udviklet vores specialmel på basis af fermenteret mel, der giver dine brød en let syrlig smag. Den fermenterede mel komplementeres flot af en stærk italiensk hvedemel, surdej og ristet malt, som er grundstammen i denne Ferment specialmel.

De bedste brød bages med kærlighed til håndværket og med høj faglighed, derfor giver vores fagfolk i denne brochure vores bud på, hvordan man med den rigtige proces kan bage helt fantastiske gourmet brød. For samspillet af gode ingredienser og det gode håndværk går hånd i hånd.

Vi glæder os til at inspirere dig

Dit Credin Team

CREDI® Ferment

- Fantastisk specialmel til gourmet brød
 - Sikrer en ensartet og høj kvalitet
 - Indeholder fermenteret mel
 - Masser af muligheder for at bage spændende brød, stykker og baguettes
-



Bag med

FERMENT SPECIALMEL

Men hvad er fermentering lige? Fermentering betyder gæring. Skøn vin og lækre oste er fermentert helt uden at vi tænker over det. Når vi anvender fermentering i brød, giver det helt fantastiske brød fra øverste hylde. **Vores Ferment specialmel indeholder blandt andet den stærke Italiensk mel Tipo 0, fermenteret mel, surdej og en god smagfuld malt.** Ferment specialmel sikrer en høj ensartet kvalitet og en sikker proces, helt uden at gå på kompromis med smagen og det gode håndværk.



FASTE DEJE – OPSLÅET KOLDHÆVET

Med de faste deje får du en proces, der er nem at anvende og sikrer dig en arbejdsgang, hvor du på samme dag har opslået dine brød, baguettes og stykker, så de blot skal stå på køl natten over. Dagen efter kan de løbende tages fra køl, tempereres og afbages. Herigennem sikres en fleksibel afbagning og mulighed for frisk brød hele dagen. Med den opslåede proces får du via koldhævningen fremhævet brødet karakter og den gode smag fra det fermenterede specialmel.

Brødet får et rigtig lækkert og rustikt udseende, og tilføjer brødet en luftig poring og masser af god smag. De faste deje giver stor fleksibilitet og et hav af muligheder.

BLØDE DEJE – I KASSER KOLDHÆVET

Med de bløde deje får du en proces, hvor du virkelig kan skabe brød med karakter. Da denne proces er en kombination af både kold- og langtidshævning, samt et højt vandindhold. Processen giver brød og stykker mulighed for langsomt at modnes til en unik karakterfuld smag, hvor man rigtig fornemmer kraften fra det fermenterede mel. Både brød og stykker får et rustikt udseende, en fantastisk åben poring og en saftig krumme med en lækker sprød skorpe.

Processen er enkel og de bløde deje modnes på køl i kasser natten over. Dejen er så stabil at den kan stå på køl i op til 3 dage. Herigennem får du en løbende og fleksibel afbagning og mulighed for frisk brød dagen igennem.

AFBAGNING

Da ovne er forskellige, er nedenstående bagetider vejledende og ca. tider for opskrifterne i denne brochure.

Ovnstype

Herd ovn: Indsætning ved 230°C reduceres til 200°C. Damp ved indsætning.

Stik ovn: Indsætning ved 250°C reduceres til 190°C. Damp ved indsætning.

Gastro ovn: 50% reduktion af blæser i hele bagetiden. Indsætning ved 200°C reduceres til 180°C. Damp ved indsætning.

Bagetid

Brød: 600 g - 650 g ca. 40 min.

Focaccia: 500 g ca. 20 min.

Baguette: 300 g - 350 g ca. 30 min.

Stykker og boller: 75 g - 100 g ca. 20 min.



FASTE DEJE - OPSLÅET KOLDHÆVET

KOLDHÆVET FERMENTBRØD

Ingredienser

6.000 g CREDI® Ferment
45 g Credifrost® Super
135 g Salt m/jod
120 g Gær
3.600 g Vand

Dejtemperatur: 25-27°C

Fremgangsmåde

Dejen æltes i 10 min. i 1. gear, herefter æltes dejen skær i 2. gear. Lad dejen hvile i 15 min. under plast før afvejning. Herefter vejes dejen af på ønsket mængde, virkes op og hviler igen i 15 min.

Brød

Dejvægt: 600 g.
Brødene slås aflange op og lægges i aluform med virket ned.

Baguettes

Dejvægt: 300 g.
Baguettes slås aflange op ca. 35-40 cm og lægges på plade med virket ned.

Stykker

Dejvægt: 2.200 g pr. pres (30 stk.)
Efter afbrækning pensles stykkerne med en blanding af Fermentmel og vand 1:2. Derefter vendes de i en blanding af blå birkes og sesam og sættes på plader.

Fremgangsmåde

Efter opslåning af brød, baguettes og stykker køres de på køl tildækket under plast. Dagen efter tages brød, baguettes og stykker ud efter behov og tempererer ca. 60 min., inden de køres i raskeskab og raskes til ønsket størrelse. Efter raskning drysses brød og baguettes med Fermentmel inden de snittes og bages.

Se vejledende afbagning på side 5.





FASTE DEJE - OPSLÅET KOLDHÆVET

KOLDHÆVET FERMENTBRØD MED HAVREGRØD

Havregrød

Iblødsætning havregrød i min. 2 timer

1.200 g Vand (kogende)

600 g Havregryn

Ingredienser

6.000 g CREDI® Ferment

1.800 g Havregrød

1.500 g Fuldkornshvedemel

150 g Credifrost® Super

195 g Salt m/jod

180 g Gær

3.750 g Vand

Dejtemperatur: 25-27°C

Fremgangsmåde

Dejen æltes i 10 min. i 1. gear, herefter æltes dejen skær i 2. gear. Lad dejen hvile i 15 min. under plast før afvejning. Herefter vejes dejen af på ønsket mængde, virkes op og hviler igen i 15 min.

Brød

Dejvægt: 600 g.

Brødene slås aflange op, vendes i fine havregryn og sættes på plade med virket ned.

Baguettes

Dejvægt: 350 g.

Baguettes slås aflange op på ca. 35-40 cm og vendes i fine havregryn og lægges på plade med virket ned.

Boller

Dejvægt: 2.400 g pr. pres (30 stk.)

Efter opslåning vendes de i fine havregryn og sættes på plade eller i en gastrobakke.

Fremgangsmåde

Efter opslåning af brød, baguettes og boller køres de på køl tildækket under plast. Dagen efter tages brød, baguettes og boller ud efter behov og tempererer ca. 60 min., inden de køres i raskeskab og raskes til ønsket størrelse. Efter raskning snittes brød og baguettes og bages.

Se vejledende afbagning på side 5.





BLØDE DEJE – I KASSER KOLDHÆVET

GOURMET FERMENTBRØD

Ingredienser

6.000 g CREDI® Ferment
45 g Credifrost® Super
150 g Salt m/jod
40 g Gær
4.000 g Vand 1
500 g Vand 2

Dejtemperatur: 25-26°C

Fremgangsmåde

Dejen æltes i 10 min. i 1. gear med vand 1. Æltes skær i 2. gear. Herefter tilsættes halvdelen af vand 2 samt salt. Dejen æltes skær igen. Resten af vand 2 tilsættes og dejen æltes atter skær. Når dejen er kørt, fordeles dejen i to smurte plast dejkasser 400x600x186 mm. og foldes og tildækkes med plast. Dejen hviler i en halv time og foldes igen. Hviler igen i en halv time og foldes. Dejen køres på køl og tildækkes med plast. Dejen kan stå 3 dage på køl. Dagen efter tages dejen ud fra køl efter behov og tempererer i ca. 90 minutter. Herefter vendes dejen ud på bordet, som er drysset med grov durum og hakkes ud i ønsket størrelse.

Brød

Dejvægt: 600 g.
Brød hakkes ud i firkanter og vendes i Fermentmel og sættes på plade.

Baguettes

Dejvægt: 300 g.
Baguettes hakkes aflange ud og vendes i Fermentmel og sættes på plade.

Stykker

Dejvægt: 80 g.
Stykker hakkes ud og vendes i en blanding af blå birkes og sesam og sættes på plade.

Focaccia

Dejvægt: 500 g.
Se foto og fremgangsmåde på side 14.

Fremgangsmåde

Brød, baguettes og stykker tørraskes under plast i ca. 30 min.

Se vejledende afbagning på side 5.





BLØDE DEJE – I KASSER KOLDHÆVET

GOURMET FERMENTBRØD MED POPPET DURUM

Ingredienser

6.000 g	CREDI® Ferment
800 g	Poppet durum
60 g	Credifrost® Super
100 g	Mørk brødmalt
165 g	Salt m/jod
40 g	Gær
4.000 g	Vand 1
700 g	Vand 2

Gourmet dekoration

400 g	Maltede hvedeflager
400 g	Kartoffelflager
200 g	Chiafrø

Dejtemperatur: 25-26°C

Fremgangsmåde

Dejen æltes i 10 min. i 1. gear med vand 1. Æltes skær i 2. gear. Herefter tilsættes halvdelen af vand 2 samt salt. Dejen æltes skær igen. Resten af vand 2 tilsættes og dejen æltes atter skær. Når dejen er kørt, fordeles dejen i to smurte plast dejkasser 400x600x186 mm og foldes og tildækkes med plast. Dejen hviler i en halv time og foldes igen. Hviler igen i en halv time og foldes. Dejen køres på køl og tildækkes med

plast. Dejen kan stå 3 dage på køl. Dagen efter tages dejen ud fra køl efter behov og tempereres i ca. 90 minutter. Herefter vendes dejen ud på bordet, som er drysset med grov durum og hakkes ud i ønsket størrelse.

Brød

Dejvægt: 650 g.
Brød hakkes ud i firkanter og vendes i gourmet dekoration og sættes på plade.

Twistede Baguettes

Dejvægt: 350 g.
Baguettes hakkes aflange ud og vendes i gourmet dekoration, twistes og sættes på plade.

Stykker

Dejvægt: 100 g.
Stykker hakkes ud og vendes i gourmet dekoration og sættes på plade.

Fremgangsmåde

Brød, baguettes og stykker tørraskes under plast i ca. 30 min.

Se vejledende afbagnings på side 5.



GOURMET FOCACCIA

Følg opskriften på side 11.

Fremgangsmåde

Den tempererede gourmet dej vendes ud på bordet som er drysset med grov durum og hakkes aflange ud på 500 g. Trækkes ud i pladens længde med to stk. pr. plade og trykkes let ud med fingrene til en bredde på ca. 15 cm. Hviler herefter 30 min. under plast. Dekoreres med ønsket topping. Og trykkes igen med fingrene, så toppingen trykkes ned i dejen. Tørraskes under plast til ønsket størrelse i ca. 30 min.

Se vejledende afbagning på side 5.

Tips til topping

- Oliventapenade, Vesterhavsost og Trøffelolie
- Oliven og Goudaost i tern
- Tomatsovs, Vesterhavsost og Oregano
- Syltede rødløg, Timian og Flagesalt



Tip til anvendelse



En focaccia kan flækkes og bruges til en lækker sandwich skåret ud i passende størrelser. Eller anvend focaccia med forskelligt fyld som lækker madbrød på buffeten. Focaccia er også virkelig lækker som en nem "to-go" snack skåret ud i mindre stykker.

Godt 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

