

WE
CREATE
SOLUTIONS

NYHED!



CRĒDIN®

PROTEINBRØD

med solsikkeprotein



Proteinbrød med solsikkeprotein

LÆKKERT & PROTEINRIGT

Løft dine brød til nye højder med vores nye Proteinbrød Koncentrat beriget med solsikkeprotein – en nem og velsmagende løsning, så du kan bage proteinrige brød og stykker.

Brød er en fast del af hverdagen for mange. Ved at tilføje protein i brød, stykker og boller bidrager det til et balanceret måltid. Protein bidrager nemlig til vedligeholdelse af muskelmasse og normale knogler. I denne brochure finder du opskrifter på velsmagende brød og stykker med højt proteinindhold, alle baseret på vores nye Proteinbrød Koncentrat.

De bedste brød bages med kærlighed til håndværket og høj faglighed. For samspillet af gode ingredienser og det gode håndværk går hånd i hånd.

Vi glæder os til at inspirere dig!

Dit Credin Team

NYHED!

JUST4TASTE®

PROTEINBRØD KONCENTRAT

Proteinbrød koncentrat til lækre proteinbrød med smag og styrke i hver skive. Koncentratet er beriget med solsikkeprotein, der giver dine brød et solidt proteinboost.

Både brød og stykker får en lidt mørkere farve og en tættere brødstruktur end normale hvedebrød pga. det naturlige solsikkeprotein. Koncentratet sikrer en ensartet kvalitet og kan anvendes til et bredt udvalg af brød, stykker, sandwichstykker og baguettes.

Fordele ved Proteinbrød Koncentrat:

- Bag lækre proteinbrød beriget med solsikkeprotein
- Protein bidrager til vedligeholdelse af muskelmasse og normale knogler
- Sikker produktion med færre afvejning af råvarer
- God og stabil dej under fremstilling

Dosering: 50/50

Varenummer: 949808



PROTEIN-FAKTA

Hvad betyder et højt proteinindhold i brød?

Et højt proteinindhold betyder, at en fødevarer indeholder en markant mængde protein i forhold til energiindholdet – og det har både funktionelle fordele samt bidrager til vedligeholdelse af muskelmassen.

Hvornår må man anprise med "højt proteinindhold"?

Ifølge EU's ernæringsanprisningsregler må en fødevarer kaldes "høj i protein", hvis:

- Mindst 20% af energien i produktet stammer fra protein
- For brød skal indholdet typisk være ca. 10-15 g protein pr. 100 g eller mere
- Anvend opskrifterne i brochuren som de er, så er du sikret at beregninger og anprisninger ift. proteinindhold overholdes
- Fødevarer, hvor mindst 12% af energien kommer fra protein, kan anpriseres med "proteinkilde" og må navngives for "Proteinbrød"



JUST4TASTE®

PROTEINBRØD OG SANDWICHBRØD MED BELUGALINSE

Iblødsættes

200 g Belugalinser
200 g Vand (kold)
5 g Salt

Sættes i blød natten over

Øvrige ingredienser

1.200 g JUST4TASTE® Proteinbrød Konc.
1.800 g Manitoba hvedemel
200 g Flydende bygsur 20a
50 g Gær
60 g Salt
75 g Credifrost® Super
1.800 g Vand I
450 g Vand II

Topping

40 g Rugmel
40 g Durrummel
40 g Kartoffelflager
40 g Chiafrø

Fremgangsmåde

Alle ingredienser (undtagen salt og vand II) samt de iblødsatte belugalinser æltes sammen i 10 min. i 1. gear. Herefter tilsættes salt og vand II og dejen æltes skær i 2. gear. Når dejen er kørt. Lægges den i en smurt plastkasse og foldes. Dejen hviler en time inden den foldes igen, og herefter sættes den på køl under plast indtil næste dag.

Næste dag tages dejen fra køl, hvorefter den tempereres 1-2 timer i bageriet stadig under plast.

Dejen vendes ud på bordet og der hakkes brød af på 680 g og stykker vejes af på 120 g, og de vendes i topping inden de sættes på plader. Tørraskes under plast indtil ønsket størrelse.

Dejtemperatur: 24-26°C

Bagetemperatur: Indsættes ved 250°C sænkes til 210°C

Damp: Fuld damp

Bagetid: Brød ca. 35 min. Stykker ca. 22 min.

Højt proteinindhold
24%* af energiindholdet kommer fra proteiner

*Alle beregninger er beregnet med et bagesvind på 10%.



JUST4TASTE®

PROTEINBRØD OG SANDWICHBRØD MED BELUGALINSE

Iblødsættes

200 g Belugalinse
200 g Vand (kold)
5 g Salt

Sættes i blød natten over

Øvrige ingredienser

1.200 g JUST4TASTE® Proteinbrød Konc.
1.800 g Manitoba hvedemel
200 g Flydende bygsur 20a
50 g Gær
60 g Salt
75 g Credifrost® Super
2.000 g Vand

Topping

40 g Rugmel
40 g Durrummel
40 g Kartoffelflager
40 g Chiafrø

Fremgangsmåde

Alle ingredienser (undtagen salt) samt de iblødsatte belugalinse æltes sammen i 10 min. i 1. gear. Herefter tilsættes salt og dejen æltes skær i 2. gear. Derefter hviler dejen i 20 min.

Brød vejes af på 650 g og slås aflange op, og vendes i topping inden de sættes på plader.

Stykker vejes af på 120 g, og de vendes i topping inden de sættes på plader.

Tørraskes under plast indtil ønsket størrelse. Brødene snittes med 2 snit på skrå lige inden afbagning.

Dejtemperatur: 24-26°C

Bagetemperatur: Indsættes ved 250°C sænkes til 210°C

Damp: Fuld damp

Bagetid: Brød ca. 32 min. Stykker ca. 22 min.

Højt proteinindhold
23% af energiindholdet kommer fra proteiner



JUST4TASTE®

PROTEINRUGBRØD OG RUGBRØDSBITES

Iblødsættes

1.500 g Softkerner rug
1.500 g Vand ca. 50°C

Sættes i blød i 2-4 timer

Øvrige ingredienser

1.300 g Økologisk rugmel
1.600 g JUST4TASTE® Proteinbrød Konc.
1.000 g Multibase Rugbrød
400 g Sesamfrø (ristes let og afkøles)
700 g Hørfrø
450 g Chiafrø
200 g Mørk brødmalt
70 g Gær
300 g Hytteost 4%
3.300 g Vand

Topping

50 g Durrummel
50 g Kartoffelflager
50 g Granuleret majs

Fremgangsmåde

Alle ingredienser samt iblødsætning æltes sammen i æltekar ved lav hastighed i 15-20 min. afhængig af dejmængde, og hviler herefter i 40-45 min. i æltekarret. Æltes sammen igen i 1 min. langsomt. Rugbrødene vejes af på 1.000 g i aluform, glattes på overfladen og drysses med topping. 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.

Dejtemperatur: 27-28°C

Rasketemperatur: 30-32°C

Bagetemperatur: Indsættes ved 250°C
sænkes til 180°C

Bagetid: Ca. 50 min. til kernetemp. er 96°C

Rugbrødsbites

Tilsæt 150 g tranebær og 150 g vesterhavssost i små tern pr. kg rugbrødsdej. Vejes af på ca. 80 g i små silikoneforme eller direkte på plader med silikonepapir. Drysses evt. med solsikkekerner. Raskes i ca. 40-45 min. og bages ved samme temperatur som Proteinrugbrød i 16-18 min.

Rugbrød med højt proteinindhold
20% af energiindholdet kommer fra proteiner

Rugbrødsbites – 19% af energiindholdet kommer fra proteiner, og kan derfor ikke claimes med højt proteinindhold pga. de tilsatte tranebær og ost. Men smager fantastisk og giver god variation som en lille proteinsnack.

JUST4TASTE®

KRYDREDE PROTEINSNEGLE

Ingredienser

1.150 g JUST4TASTE® Proteinbrød Konc.
1.000 g Hvedemel
250 g Ølandshvede fint
450 g JUST4TASTE® Bløddej Konc.
600 g Æg
20 g Salt m/jod
150 g Gær
1.000 g Vand

Anvend en af de to slags fyld.
Hver portion passer til en portion dej.

Fyld 1

940 g Hytteost 4%
310 g Grøn pesto
25 g Granuleret hvidløg
250 g Revet mozzarella

Fyld 2

1.125 g Hytteost 4%
125 g Mexico krydderi
100 g Vegetabilsk olie
250 g Revet Cheddarost

Hytteosten røres sammen med henholdsvis grøn pesto og hvidløg eller mexico krydderi og olie. Lad det trække 5-10 min., så ostmassen bliver mere fast.

Fremgangsmåde

Alle ingredienser til dej æltes sammen 7-8 min. langsom og æltes hurtigt til dejen er skær. Dejen strammes op hviler koldt i ca. 20 min. Dejen rulles ned på ca. 2,5 mm i tykkelsen og ca. 20 cm i bredden. Det valgte fyld smøres på hele stykket, og derefter drysses med revet ost. Dejen rulles sammen som en lang tynd snegl, og klippes som en "klipstang". Stangen deles nu i mindre stykker. For hvert 4. eller 5. klip hakkes et stykke dej af, og sættes på plade eller i silikoneform. Stykkerne raskes i ca. 45 min., pensles med æggestrygelse og pyntes evt. med lidt ekstra revet ost.

Dejtemperatur: 24-26°C

Bagetemperatur: Indsættes ved 200°C sænkes til 190°C

Bagetid: Ca. 12 min.



Højt proteinindhold
Min. 23% af energiindholdet kommer fra
proteiner ved begge varianter



JUST4TASTE®

PROTEINSTYKKER

Ingredienser

1.150 g JUST4TASTE® Proteinbrød Konc.
1.000 g Hvedemel
250 g Ølandshvede fint
450 g JUST4TASTE® Bløddej Koncentrat
600 g Æg
20 g Salt m/jod
150 g Gær
1.000 g Vand

Fremgangsmåde

Alle ingredienser æltes sammen 7-8 min. langsom og æltes hurtigt til dejen er skær. Lad dejen hvile i 15 min., inden den vejes af i stykker på 1.800 g. Virk stykkerne runde og lad dem hvile yderligere 15 min. Stykkerne virkes op til boller på rundstykke-maskine og sættes på plader.

Møllehjul med ristet sesam

480 g Ristet sesam tilsættes opskriften på Proteinstykker. Virkes runde på rundstykke-maskine, drysses med ca. 30 g rugmel og stemples med et møllehjulsstempel.

Stykker med vesterhavssost og tørrede tranebær

350 g Tørrede tranebær og 350 g Vesterhavssost tilsættes opskriften på Proteinstykker i det sidste minut af æltetiden. Presses af som håndværkere på rundstykke-maskinen og drysses med ca. 30 g rugsigtemel.

Dejtemperatur: 24-26°C

Rasketid: Ca. 45 min.

Bagetemperatur: Indsættes ved 200°C sænkes til 190°C

Bagetid: Boller ca. 9 min.,
Møllehjul ca. 10 min.
Stykker med ost ca. 11 min.

Højt proteinindhold
Møllehjul og stykker 21% af energiindholdet
kommer fra proteiner



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

