

**VALSE
MØLLEN**

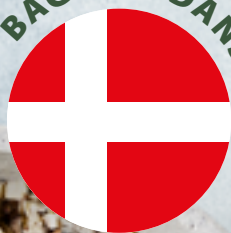
SIDEN 1899

FOR FAGFOLK

GRØDBRØD

GENVEJEN TIL SAFTIGE BRØD
MED GOD HOLDBARHED

BAG MED DANSK MEL



MALET PÅ
CO₂e
NEUTRAL MØLLE

Kompenseret med
klimakreditter

OPSKRIFTER PÅ NEMME OG LÆKRE BRØD,
BOLLER OG SNACKS MED GRØDBRØD 30/70

GRØDBRØD

SAFTIGT OG FLOT BRØD bagt på Valsemøllens forblending Grødbrod 30/70. Flot lys struktur og meget lækker krumme, der holder sig frisk i mange dage.

GRØD / IBLØDSÆTNING

- 1.000 g** Grødbrod 30/70 (3326004)
350 g Solsikkekerner
(evt. ristet ved 210°C i ca. 15 min.)
350 g Gule hørfrø
(almindelige hørfrø kan også anvendes)
2.300 g Vand (ca. 30°C)

4.000 g Iblødsætning i alt

OPSKRIFT

- 3.500 g** Iblødsætning
3.600 g Dansk Elephant Hvedemel NA (2410304)
60 g Gær (30 g tørgær)
125 g Salt
2.300 g Vand (tilbagehold 500 g)

9.585 g Dejvægt i alt

FREM GANGSMÅDE

DAG 1

Rør grøden godt sammen i 5 min. i æltekarret/røremaskinen og lad den herefter hvile i 10-30 min. Hæld resten af ingredienserne i æltekarret, undtagen 500 g vand og 125 g salt. Ælt dejen langsomt i 10 min., og tilsæt herefter de sidste 500 g vand og ælt 1 min langsomt. Ælt herefter dejen hurtigt i 5 min, og tilsæt salt de sidste 2 min af køretiden.

ÆLTETID: 10 min. langsomt + 1 min. langsomt + 5 min. hurtigt i æltekar/røremaskine.

DEJTEMPERATUR: 25-27°C.

LIGGETID: Lad dejen hvile 60 min. i en boks eller kasse. Hæld dejen ud på et olieret bord og form brødene efter den ønskede variant, og sæt dem derefter 1 time på frost. Tag brødene/bollerne ud igen efter en time og stil dem herefter på køl på en stikvogn med pose over til dagen efter.

DEJVÆGT: Brød: 800 g. Baguette: 400 g. Stykker: 120 g.

DEKORATION: Gule hørfrø, byggryn og solsikkekerner.

OPSLÅNING: Hak dejen ud til den ønskede brødvariant efter endt liggetid.

Brød: Hak dejen ud i firkanter og fold dejen sammen som en kuvert. Vend oversiden af brødene i en lige blanding af solsikkekerner, gule hørfrø og byggryn. Lad brødene hæve på samlingen og vend dem om lige inden afbagning.

Baguette: Form dejen som baguettes i pladens bredde og vend dem i dekorationsblandingen. Bag baguetterne på en netplade, på typisk kan være 5 baguettes på hver plade.

Stykker: Hak dejen ud som stykker, og virk dem som boller. Vend samlingen i dekorationsblandingen, bestående af solsikkekerner, gule hørfrø og byggryn. Lad stykkerne hæve på samlingen, og vend dem om lige inden afbagning.

DAG 2

Tag brødene ud fra køl og lad dem temperere i bageriet/køkkenet til de har en kernetemperatur på min. 15°C og de er hævet til den ønskede volumen.

RASKETID: Lad brødene hæve tildækket i ca. 60 min.

BAGETEMPERATUR: Sæt brødene ind ved 250°C uden damp. Damp normalt efter 2 min., og sænk temperaturen til 210°C (Gastroovn 190°C).

BAGETID (VEJL.):

Brød: 30 min. + 15 min. med åbent spjæld.

Baguette: 25 min. + 5 min. med åbent spjæld.

Stykker: 18 min. + 3 min. med åbent spjæld.

NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	956 kJ/228 kcal
Fedt	4,7 g
- mættede fedtsyrer	0,6 g
Kulhydrat	35,7 g
- heraf sukkerarter	1,6 g
Kostfibre	3,6 g
Protein	8,6 g
Salt	1,40 g

INGREDIENSER:

Hvedemel, vand, havregryn, solsikkekerner, gule hørfrø, tørret hvedesurdej (hvedemel, starterkultur), salt tilsat jod, Bygflager, Bygkerner, ruggryn, durumhvedemel, hvedegluten, gær, emulgator (E472e (vegetabilsk)), stabilisator (E415), Rugmel, melbehandlingsmiddel (E300).



GRØDBOLLER

RUSTIKKE OG VELSMAGENDE BOLLER bagt på forblandingen Grødbrod 30/70. Masser af bid og fylde fra rug, havre og byg og ikke mindst masser af variationsmuligheder.

GRØD / IBLØDSÆTNING

1.000 g Grødbrod 30/70 NA (3326004)
300 g Solsikkekerner
300 g Chiafrø
2.200 g Vand (ca. 30°C)

3.800 g Iblødsætning i alt

Blandes sammen i et æltekar/røremaskine, og lad hvile i 10-30 min.

OPSKRIFT

3.800 g Iblødsætning
1.500 g Dansk Elephant Hvedemel NA (2410304)
50 g Salt
175 g Rapsolie
200 g Sukker
60 g Gær (30 g tørgær)

5.785 g Dejvægt i alt

FREMGANGSMÅDE

DAG 1

Når grøden er rørt sammen og har hvilet i 10-30 min, hældes resten af ingredienserne i æltekarret, og blandes sammen.

ÆLTETID: 10 min. langsomt + 5 min. hurtigt med spartel i æltekar/røremaskine.

DEJTEMPERATUR: 25–27°C.

LIGGETID: Fyld dejen i en dejkasse og stil den på frost i 1 time. Stil herefter dejen på køl natten over.

DAG 2

LIGGETID: Tag dejen ud fra køl.

DEKORATION: Havregryn.

DEJVÆGT: 100 g.

OPSLÅNING: Form dejen til boller. Vend bollerne i dekorationen (havregryn).

RASKETID: Bollerne skal ikke hæve og sættes derfor direkte ind i ovnen.

BAGETEMPERATUR: Sæt bollerne ind i stikovn ved 230°C, og sænk derefter temperaturen til 210°C (Gastroovn 190°C).

BAGETID (VEJL.): 16-18 min.



TIP: Pr. 1000 g færdig grunddej grødboller kan der tilsættes 100-250 g chokolade, tranebær, nødder mm. Se flere ideer til sidst i hæftet.

NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	1173 kJ/280 kcal
Fedt	9,5 g
- mættede fedtsyrer	1,1 g
Kulhydrat	37,3 g
- heraf sukkerarter	6,9 g
Kostfibre	4,3 g
Protein	8,9 g
Salt	0,90 g

INGREDIENSER:

Vand, hvedemel, havregryn, solsikkekerner, chiafrø, sukker, rapsolie, tørret hvedesurdej (hvedemel, enzym, starterkultur), gær, bygryn, ruggryn, durumhvedemel, hvedegluten, salt tilsat jod, emulgator (E472e), varme behandlet rugmel, melbehandlingsmiddel (E300).



GRØDBOLLER MED 30% FULDKORN

RUSTIKKE OG VELSMAGENDE GRØDBOLLER bagt på Powerhvede fuldkornsmel og forblandingen Grødbrod 30/70. Giver en grødbolle med god smag og en lækker krumme, der holder sig frisk i mange dage.

GRØD / IBLØDSÆTNING

1.000 g Grødbrod 30/70 NA (3326004)

2.000 g Vand (30-40°C)

3.000 g Iblødsætning i alt

Blandes sammen i et æltekar/røremaskine, og lad hvile i 10-30 min.

OPSKRIFT

3.000 g Iblødsat grød

1.000 g Powerhvede NA (2511004)

1.050 g Elephant hvedemel NA (2410304)

200 g Rapsolie

150 g Sukker

60 g Salt

60 g Gær (30 g tørgær)

5.520 g Dejvægt i alt

FREM GANGSMÅDE

DAG 1

DEJTEMPERATUR: 25-27°C.

ÆLTETID: 10 min. langsomt + 5 min. hurtigt.

LIGGETID: 60 min. i dejkasse derefter foldes 1 gang, sættes på køl til dagen efter.

DAG 2

Tag dejen ud fra køl, hakkes ud som firkantede boller og vendes i dekoration.

DEJVÆGT: 100 g.

OPSLÅNING: Byggryn

RASKETID: Ingen, direkte i ovn.

BAGETEMPERATUR (VEJL): Indsættes ved 230°C faldende til 210°C (Gastroovn 190°C).

BAGETID (VEJL.): 16-18 min.

NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	1098 kJ/262 kcal
Fedt	5,5 g
- mættede fedtsyrer	0,6 g
Kulhydrat	41,6 g
- heraf sukkerarter	4,4 g
Kostfibre	4,6 g
Protein	8,7 g
Salt	1,19 g

INGREDIENSER:

Vand, **hvedemel**, (21,4%), **fuldkornshvedemel**, glutenfri **havregryn** (8,1%), rapsolie, tørret **hvedesurdej** (**hvedemel**, enzym, starterkultur) (3,5%), sukker, **bygflager**-bygkerner (2%), **ruggryn** (2%), **durumhvedemel**, **hvedegluten**, salt tilsat jod, gær, tørret hvedesurdej (hvedemel, starterkultur), emulgator (E472e), stabilisator (E415), **rugmel**, melbehandlingsmiddel (E300), amylase enzym.



FULDKORNS GRØDBOLLER

SMAGFULDE FULDKORNSGRØDBOLLER med en saftig krumme, bagt på Powerhvede fuldkornsmel og forblandingen Grødbrod 30/70.

GRØD / IBLØDSÆTNING

1.000 g Grødbrod 30/70 NA
(3326004)

2.000 g Vand (30-40°C)

3.000 g Iblødsætning i alt

Blandes sammen i et æltekar/
røremaskine, og lad hvile i
10-30 min.

OPSKRIFT

3.000 g Iblødsat grød

1.800 g Powerhvede NA (2511004)

200 g Elephant hvedemel NA
(2410304)

200 g Rapsolie

150 g Sukker

60 g Salt

60 g Gær (30 g tørgær)

5.520 g Dejvægt i alt

FREMGANGSMÅDE

DAG 1

DEJTEMPERATUR: 25-27°C.

ÆLTETID: 10 min. langsomt + 5 min. hurtigt.

LIGGETID: 60 min. i dejkasse derefter foldes 1 gang,
sættes på køl til dagen efter.

DAG 2

Tag dejen ud fra køl, hakkes ud som firkantede boller og vendes i
dekoration.

DEJVÆGT: 100 g.

OPSLÅNING: Havregryn

RASKETID: Ingen, direkte i ovn.

BAGETEMPERATUR (VEJL.): Indsættes ved 230°C faldende
til 210°C (Gastroovn 190°C).

BAGETID (VEJL.): 16-18 min.



TIP: Erstat 600 g PowerHvede
fuldkornsmel med 600 g poppede
rugkerner og tilsæt 200 g ekstra
vand i iblødsætningen sammen med
poppede rugkerner. Herefter følges
samme fremgangsmåde.



NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	1077 kJ/257 kcal
Fedt	5,5 g
- mættede fedtsyrer	0,6 g
Kulhydrat	39,5 g
- heraf sukkerarter	4,2 g
Kostfibre	6,0 g
Protein	9,0 g
Salt	1,17 g

INGREDIENSER:

37 % fuldkornshvedemel, vand, 8 %
havregryn, hvedemel, rapsolie,
tørret hvedesurdej (hvedemel, enzym,
starterkultur), sukker, 2 % bygflager,
2 % ruggryn, durumhvedemel, hvede-
gluten, gær, salt tilsat jod, emulgator
(E472e), rugmel, melbehandlings-
middel (E300).

SNACK GRØDBOLLER MED KRANSEKAGE OG CHOKOLADE



NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	1096 kJ/262 kcal
Fedt	9,1 g
- mættede fedtsyrer	0,9 g
Kulhydrat	34,1 g
- heraf sukkerarter	6,3 g
Kostfibre	4,8 g
Protein	8,4 g
Salt	0,86 g

INGREDIENSER:

Vand, **hvedemel**, **havregryn**, solsikke-
kerner, hele chiafrø, sukker, rapsolie,
tørret **hvedesurdej** (**hvedemel**, enzym,
starterkultur), **bygflager**-bygkerner,
ruggryn, gær, **durumhvedemel**, kranse-
kagemasse (abrikoskerner, sukker,
mandler, vand, glukosesirup, ethanol),
hvedegluten, tørret **hvedesurdej**
(**hvedemel**, starterkultur), salt tilsat jod,
hvedemel, **æg**, hvide, emulgator (E472e
(vegetabilsk)), stabilisator (E415), **rug-
mel**, melbehandlingsmiddel (E300).

BAG NEMT LÆKRE SNACKBOLLER, der kan varieres i en uendelighed ved at udskifte fyldet.

OPSKRIFT

- 1.000 g** Grødboller grundopskrift (se opskrift på side 2)
- 150 g** Bagt kransekage
- 100 g** Callebaut chokoladedråber

1.250 g Dejvægt i alt

FREMGANGSMÅDE

Den færdige grødbolledøj tilsættes bagt kransekage skåret i stykker og chokoladedråber og æltes i 2 min. Følg efterfølgende vejledningen for grundopskrift på grødboller side 2.

DEKORATION: Stryges med æg, drysses med hasselflager.



TIP: Varierer snackbollerne med fyld. Til 1000 g grunddej grødboller tilsættes 100-250 g ønsket fyld. etc. chokolade, nødder, frø mm.



SNACK GRØDBOLLER MED ÆBLE OG KANEL

LÆKRE OG SAFTIGE SNACKSGRØDBOLLER med en syrlig smag fra æble og sødme fra kanel.

OPSKRIFT

1.000 g Grødboller grundopskrift
(se opskrift på side 2)

150 g Æbler i tern

2 g Kanel

1.152 g Dejvægt i alt

FREMGANGSMÅDE

Den færdige grødbolledøj tilsættes æbler i tern og kanel og æltes i 2 min. Følg efterfølgende vejledningen for grundopskrift på grødboller side 2.

DEKORATION: Stryges med æg, drysses med en blanding af kanel og sukker.



TIP: Du kan erstatte kanel med grov kardemomme og en dekoration af kardemomme-sukker



NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	1029 kJ/246 kcal
Fedt	8,2 g
- mættede fedtsyrer	0,9 g
Kulhydrat	32,2 g
- heraf sukkerarter	5,6 g
Kostfibre	5,8 g
Protein	7,9 g
Salt	0,81 g

INGREDIENSER:

Vand, **hvedemel**, æble, dansk glutenfri **havregryn**, solsikkekerner, hele chiafrø, sukker, rapsolie, tørret **hvedesurdej** (**hvedemel**, starterkultur), kanel, **byggryn**, **ruggryn**, gær, **durumhvedemel**, **hvedegluten**, salt tilsat jod, emulgator (E472e (vegetabilsk)), stabilisator (E415), **Rugmel**, melbehandlingsmiddel (E300).



**VALSE
MØLLEN**

SIDEN 1899

FOR FAGFOLK

GRØDBRØD MED SAFTIG KRUMME OG MASSER AF SMAG

Grødbrød gør det muligt at kombinere masser af smag, god holdbarhed og fuldkorn på en nem måde. Med vores grødblanding – Grødbrød 30/70 – er det blevet endnu nemmere, fordi du slipper for at koge grød, men samtidig får alle fordelene i det færdige bagværk.

Vores grødblanding skal blot stå i blød i 10 til 30 minutter og giver masser af mulighed for at variere, så du kan servere et stort udvalg af spændende, velsmagende bagværk med grød ud fra de samme grunddeje.

Forblandingen Grødbrød 30/70 er sammensat af gryn fra byg, havre, rug og ikke mindst en tørret surdej, som giver en mild surdejssmag til det færdige bagværk.

SAMMEN OM DET GODE BAGVÆRK

Vil du være med?

Siden 1899 har den gode smag og de stolte møllertraditioner lagt grunden for Valsemøllen. Fra landmanden og mølleren til håndværksbageren, gourmetkokken og kantinekøkkenet.

Vi arbejder hver dag på at udvikle innovative og inspirerende produkter til jer, der værdsætter den høje faglighed, den gode smag og omtanke for miljøet.

Hos Valsemøllen for fagfolk er vi sammen om det gode bagværk – vil du være med?

PROFESSIONEL SPARRING – FAGFOLK TIL FAGFOLK

Vores dygtige udviklingsbagerer udvikler hele tiden nye, innovative produkter og opskrifter, der imødekommer tidens madstrends. Derfor står vi også klar med sparring, bagekurser og inspirerende opskrifter til dig – fagfolk til fagfolk.

**HOLD DIG
OPDATERET**
– find flere opskrifter
og se vores produkt-
sortiment

www. valsemollen.com



Valsemøllen for fagfolk



valsemollen for fagfolk