

**VALSE
MØLLEN**

SIDEN 1899

FOR FAGFOLK

GRUNDBOG OG OPSKRIFTER

BAG BRØDET *selv*

NEMT OG FULD AF FORDELE

FOR BEDRE ØKONOMI,
MERE KVALITET OG FOKUS
PÅ BÆREDYGTIGHED

BAG BRØDET selv

– NEMT OG FULD AF FORDELE

Med Valsemøllen som samarbejdspartner får du adgang til et stort sortiment af melblandinger, der sikrer både de gode bagerutiner og det lækre, velykkede bagværk – hver gang. Vores melblandinger gør det nemt at bage mange forskellige, spændende brød ud fra de samme grunddeje, så du altid kan servere et afvekslende og velsmagende udvalg – med eller uden kerner, økologi og fuldkorn. Det er op til dig.



DERFOR SKAL DU BAGE SELV:

- 1:** Højere kvalitet og mere smag med friskbagt brød.
- 2:** Undgå spild med længere holdbarhed og mindre lagerbehov.
- 3: SPAR OP TIL 70%** ift. bakeoff.



DERFOR SKAL DU BAGE MED MELBLANDINGER:

- 1:** Nemt at bage samme gode kvalitet hver gang.
- 2:** Giver færre afvejninger og sparer dermed tid.
- 3:** Tidseffektiv bagning, der virker hver gang.
- 4:** Optimeret til koldhævning, så dejen kan gøres klar til 2-3-dages serveringer.
- 5:** Mindre behov for mange forskellige produkter på lager.





**VALSE
MØLLEN**
SIDEN 1899

FOR FAGFOLK

VI HAR BLANDET DE BEDSTE RÅVARER FOR DIG

Hos Valsemøllen formaler og sammensætter vi de bedste råvarer for dig – altid med mennesker og miljø øverst på dagsordenen. Vi lægger stor vægt på at bruge dansk korn efter vores unikke NaturAks-koncept – din garanti for, at kornet er dyrket tæt på dig og uden brug af stråforkorter og round-up. Vi tilbyder også et stort udvalg af økologisk mel og melblandinger.

Dét at dyrke og male korn til mel er et traditionsrigt og ret kompliceret håndværk med mange trin, før melet er klar til brug i jeres køkken. Når kornet ankommer til en af vores tre danske møller bliver kornet rensat, malet og sigtet igennem flere processer – og testet igen og igen. Det gør vi for at sikre den høje kvalitet. Også når det kommer til melblandinger. Så du kan fokusere på smagen og det gode madhåndværk.

HELBLANDINGER OG FORBLANDINGER

Hos Valsemøllen kan du vælge mellem flere forskellige slags melblandinger – fra helblandinger til forblandinger. Med en **helblanding** er det nemt at bage selv, da du kun skal tilsætte vand og gær. Vi har sikret den rigtige afvejning og styring af surdej, som giver den bedste smag og det samme gode resultat – hver gang. Samtidig gør en helblanding det muligt at bage brød på få timer f.eks. rugbrød på under tre timer – fra du går i gang, til du står med et friskbagt rugbrød.

Med vores **forblandinger** har du rig mulighed for at sætte dit eget præg på jeres bagværk. En forblanding består af fx surdej, kerner og lidt mel, men du har friheden til selv at tilsætte størstedelen af melet, og dermed også bestemme om, det skal være dansk, økologisk eller fuldkornsmel.



SÅDAN PLANLÆGGER DU FRISKBAGT HVEDEBRØD

TIL MORGENMAD ELLER FROKOST

KOLDHÆVNING AF MORGENBRØD, HVEDEBRØD OG -STYKKER

Start dagen før og få færdigbagte brød på kun 1 time på serveringsdagen (½ times temperering i køkkenet + ca. ½ time i ovnen (følg opskrift)).

DAG 1 (EFTERMIDDAG)

- 1 Ælt dejen.
- 2 Liggetid: Lad dejen hvile ved stuetemperatur.
- 3 Form brødene/bollerne.
- 4 Sæt på køl natten over.

Sæt gerne kort på frost inden køl – kan sagtens undværes, men sikrer at gæraktiviteten hæmmes, og du ikke kommer ind til overhævede brød dagen efter.

DAG 2 (MORGEN)

- 5 Lad de opslåede brød temperere i køkkenet i ca. ½ time, imens du lader ovnen varme op.
- 6 Bagetid (følg opskrift).

Samme procedure for hvedebrød til frokost.

**SERVER LUNT MORGENBRØD
1 TIME EFTER, DU ER MØDT IND.**

TIP – PRÆBAGNING

Hvis du vil have hjemmebagte, lune brød på ekstra kort tid, kan du sænke den normale afbagningstemperatur med 30°C ift. opskrift – det gælder både indsætnings- og afbagningstemperatur. Opbevar efter præbagning brødene indpakket i køkkenet eller på køl op til 3-4 dage. Lige inden servering færdigbages brød og større stykker 10 minutter og små brød 5 minutter ved 210°C.



TIP – UNDGÅ MADSPILD

Du kan fx bruge overskud af hvedebrød til croutoner. Skær brødet i tern, vend i olivenolie og vend med valgfrit krydderi plus flagesalt. Rist ternene i ovnen ved 200°C i 5-10 minutter.

Forslag
**BA
DØ**



SÅDAN PLANLÆGGER DU FRISKBAGT RUGBRØD TIL FROKOST – SAMME DAG ELLER DAGEN EFTER

DAG 1 – EFTERMIDDAG

- 1 Ælt dejen.
- 2 Evt. liggetid i røremaskinen ved rumtemperatur (følg opskrift).
- 3 Bagetid (følg opskrift).

Enten/eller:

SERVÉR I DAG: Lad rugbrødene hvile 2 timer før de skæres. (Vælg evt. Valsemøllen Chefmad Rugbrød 100/0, som kun skal hvile i ½ time).

SERVÉR I MORGEN: Pak de varme rugbrød ind i heat film direkte fra ovnen. Så kan de holde sig i op til 7 dage.

DAG 2 – LIGE INDEN FROKOST

- 4 Lun rugbrødene i ovnen 5-10 minutter ved 210°C.

**RESULTATET ER LUNE
RUGBRØD, DER KAN SKÆRES.**

**BAG EN NY TYPE RUGBRØD
HVER ANDEN DAG**, det giver dig et varieret sortiment af rugbrød – hver dag.

2 IDEER TIL RUGBRØD TIL MELLEMMÅLTIDER OG/ELLER MØDEFORPLEJNING

1: Brug overskudsrugbrød til rugchips med dip. Skær skiver på ca. 5 mm.

Spray eller vend skiverne i olivenolie, og skær dem yderligere i 9 små stykker. Placer dem på bageplader og drys med salt. Bag dem ved 150°C i ca. 15 min. indtil de er sprøde og lækre.

2: Bag rugsnacks med chokolade.

Tilsæt chokolade og nødder til en lille del af rugbrødsdejen, sæt i små klatter på bageplade og bag 10-15 minutter ved 200°C.

g til et
**GE
GN**



HER BAGER VI BRØDET selv

Med planlægning og gode grundopskrifter kommer man rigtig langt. Hvis bare man har forberedt sig godt fx med koldhævede rugbrødsdeje, så er dejen jo lige til at sætte i ovnen og bage.

Det giver en stolthed at bage noget godt brød selv og servere for sine beboere, og man får mulighed for at bruge sin kreativitet og udvikle sin faglighed.

PLEJECENTER SØLUND, MARIE LOUISE SCHOU HENDRIKSEN, ERNÆRINGSASSISTENT

Friskbagt bagværk spiller en vigtig rolle i frokosten og aftensmaden hos Plejecenter Sølund i København, der dagligt bespiser op mod 250 personer. Med fokus på god, velsmagende og overvejende økologisk 'mormormad' med et twist laves langt det meste af maden fra bunden – inkl. alt brød og kager.

Koldhævning er en af de allervigtigste ingredienser for at lykkes med hjemmebagt brød hver dag i et køkken med høj aktivitet. Derudover lægger man i køkkenet stor vægt på få gode grundopskrifter, som kan varieres med forskellige frø og kerner, dekoration og former. Det giver plads til både kreativitet og håndværk i en travl hverdag – noget som både de ansatte og beboerne værdsætter.



KERNEMAX RUGBRØD

Server friskbagt, fuldkornsmærket rugbrød på 3 timer.

Rugbrødsblandingen er sammensat af de bedste ingredienser – og dansk rugmel.

OPSKRIFT

5.900 g	Kerne-Max 100/0 NaturAks (3084004)
70 g	Gær
5.000 g	Vand

10.970 g **Dej i alt**

FREM GANGSMÅDE

Dejtemperatur	28-30°C.
Æltetid	30 min. langsomt.
Liggetid	30 min. i kedlen/æltekarret. Derefter køres 1 min. ved langsom hastighed inden afvejning.
Dejvægt	Rugbrød pr. stk.: 1.100 g. – Vejes direkte i form og glattes med vand. Rugklapper: 100 g.
Form	Rugbrød: Aluform 75165. Rugklapper: Aluform eller Flexipanmåtte med en diameter på ca. 10 cm.
Hævetid*	40-45 min.
Bagetemp.*	Bageriovn: 250°C., faldende til 180°C. Damp ved indsætning. Gastroovn: 230°C., faldende til 170°C. Damp ved indsætning.
Bagetid	Rugbrød: 50-55 min. De sidste 5 min. med åbent spjæld. (Kernetemp. min. 96°C.). Rugklapper: 20-25 min.

* Vejledende

HVAD BETYDER 100/0, 50/50, 30/70?

Tallene i slutningen af Valsemøllens produktnavne angiver, hvor stor andel af ingredienserne til det færdige brød, blandingen indeholder. 100/0 betyder fx at du bager med en 100% melblanding, hvor du ikke selv skal tilsætte noget mel, mens 50/50 fx angiver, at du selv skal tilsætte de resterende 50% mel efter eget valg.

NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	882 kJ/221 kcal
Fedt	3 g
- mættede fedtsyrer	0 g
Kulhydrat	34 g
- heraf sukkerarter	2 g
Kostfibre	6 g
Protein	7 g
Salt	1 g

INGREDIENSER:

Vand, 13% **rugmel**, 12% **rugkerner**, 12% **durumkerner**, halvsigtet **rugmel**, 4% **fuldkornshvedemel**, 4% **solsikke-kerner**, tørret **hvedesurdej (hvedemel, startekultur)**, **hvedemaltmel**, salt tilsat jod, gær, sukker, brun farin, **hvedegluten**, melbehandlingsmiddel (E300).



**FÅS OGSÅ I
EN ØKOLOGISK
VARIANT (3424004)**



RUGMILD RUGBRØD

Rugmild blandingen giver et mildt, børne- og ældrevenligt rugbrød uden kerner, som er let sødet med brun farin og sirupsmalt.



OPSKRIFT

6.300 g	RugMild 100/0 NaturAks (3032004)
70 g	Gær
4.750 g	Vand

11.120 g Deji alt

FREMGANGSMÅDE

Dejtemperatur	28 -30°C.
Æltetid	15 min. langsomt.
Liggetid	30 min. i kedlen/æltekarret. Derefter køres 1 min. ved langsom hastighed inden afvejning.
Dejvægt	1.100 g.
Form	Aluform 75165.
Dekoration	Drysses evt. med melblanding og markeres med skrabelærred i harlekinmønster.
Hævetid*	40-45 min.
Bagetemp.*	Bageriovn: 250°C, faldende til 180°C. Damp ved indsætning. Gastroovn: 230°C, faldende til 170°C. Damp ved indsætning.
Bagetid*	50-55 min. De sidste 5 min. med åbent spjæld. (Kernetemp. min. 96°C).

* Vejledende

TIP: Opskriften kan også bruges til at bage rugklapper til rugbrødssandwich.

SÆT DIT EGET PRÆG PÅ DINE RUGBRØD

Tilsæt op til 10% på melmængden af selvvalgte fedtholdige frø/kerner som fx græskarkerner, solsikkekerner, hørfrø osv. Dette tip kan bruges til alle vores rugbrødsblandinger.



NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	860 kJ/206 kcal
Fedt	1 g
- mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	38 g
- heraf sukkerarter	5 g
Kostfibre	8 g
Protein	6,5 g
Salt	1,8 g

INGREDIENSER:

Vand, 35% rugmel, hvedemel, hvedekliid, brun farin, tørret hvedesurdej, kartoffelflager, salt tilsat jod, mørk ristet bygsmalt, gær, karamelsirup, hvedegluten, havrefibre, melbehandlingsmiddel (E300).



FÅS OGSÅ I
EN ØKOLOGISK
VARIANT (3421004)

FULDKORNS SOFTKERNERUGBRØD

Bag nemt et af danskernes mest populære rugbrød fyldt med frø og kerner.

OPSKRIFT

7.200 g	Fuldkorns Softkernerugbrød 100/0 NaturAks (3087004)
80 g	Gær
5.500 g	Vand
12.780 g	Dej i alt

FREMGANGSMÅDE

Dejtemperatur	28-30°C.
Æltetid	25 min.
Liggetid	Ingen – vejes direkte i form.
Dejvægt	1.800 g / 1.100 g.
Form	3 l rugbrødsform (stort rugbrød) / 1,8 l rugbrødsform (lille rugbrød).
Dekoration	Glat drys med sesamfrø.
Hævetid*	40-45 min. til formens kant.
Bagetemp.*	Bageriovn: 250°C, faldende til 180°C. Damp ved indsætning. Gastroovn: 230°C, faldende til 170°C. Damp ved indsætning.
Bagetid	55-60 min. Kernetemp. min. 96°C.

* Vejledende

NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	980 kJ/234 kcal
Fedt	6,7 g
- mættede fedtsyrer	0,9 g
Kulhydrat	30,4 g
- heraf sukkerarter	1,8 g
Kostfibre	7,9 g
Protein	8,9 g
Salt	1,1 g

INGREDIENSER:

Vand, 22 % rugflager, 9,5 % rugmel, hvedemel, solsikkekerner, hørfrø, 2,5 % fuldkornshvedemel, hvedegluten, tørret hvedesurdej (hvedemel, startekultur), salt tilsat jod, mørk ristet bygmalt, gær, havrefibre, karamelsirup, melbehandlingsmiddel (E300).



FÅS OGSÅ I
EN ØKOLOGISK
VARIANT (3420004)

ØKOLOGISK SOLSIKKERUGBRØD

Flot og saftigt økologisk solsikkerugbrød med hele, synlige solsikkekerner.

OPSKRIFT

6.250 g	Økologisk Solsikkerugbrød 100/0 (3416004)
90 g	Gær
5.000 g	Vand
11.340 g	Dej i alt

FREMGANGSMÅDE

Dejtemperatur	30-32°C.
Æltetid	15 min. ved lav hastighed.
Liggetid	Ingen – vejes direkte i form.
Dejvægt	1.100 g.
Form	Aluform 76140.
Dekoration	Overfladen glattes og drysses med solsikkekerner.
Hævetid*	40-45 min.
Bagetemp.*	Bageriovn: 250°C, faldende til 180°C. Damp ved indsætning. Gastroovn: 230°C, faldende til 170°C. Damp ved indsætning.
Bagetid	50-60 min. – de sidste 5 min. med åbent spjæld. (Kernetemp. min. 96°C).

* Vejledende



NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	921 kJ/220 kcal
Fedt	4,3 g
- mættede fedtsyrer	0,4 g
Kulhydrat	35,4 g
- heraf sukkerarter	2,3 g
Kostfibre	6,8 g
Protein	6,3 g
Salt	1,19 g

INGREDIENSER:

Vand, 24% økologisk rugmel, økologisk hvedemel, 10% økologiske rugflager, økologiske solsikkekerner, tørret økologisk hvedesurdej (økologisk hvedemel, starter kultur), gær, økologisk mørk ristet bygmalt, salt tilsat jod, økologisk rørsukker, melbehandlingsmiddel (E300).



TIP: Bag små rugsnacks med nødder og chokolade til formiddagsnacks eller mødeforplejning.





MORGENBRØD

Bag med Baguette 100/0 – en hvedebrøds klassiker, der kan varieres i uendelighed, fra franskbrød til håndværkere, almindelige eller spanske rundstykker.

OPSKRIFT

1.800 g	Baguette 100/0 NaturAks (3300004)
70 g	Gær
1.000 g	Vand
2.870 g	Dej i alt

FREM GANGSMÅDE

DAG 1

Dejtemperatur	27°C.
Æltetid	5 min. langsomt + 5 min. hurtigt.
Liggetid	2 x 15 min.
Dejvægt	1.500 g pr. pres/virk i opslåningsmaskine eller 50-75 g pr. stk.
Opslåning	Form til ønsket udformning og vend i forskellig dekoration fx hvid/blå birkes, solsikkekerner, hvedemel etc.

DAG 2

Hævetid*	Koldhævning: Dag 2 tempereres stykkerne/brødene i ca. 1/2 time i køkkenet inden afbagning. Bagning samme dag: Ca. 45 min. i stikvogn med plastpose over evt. med gastrobakke med varmt vand i bunden.
Bagetemp.*	Bageriovn: Sæt ind ved 230°C. Damp i 10 sekunder, temp. sænkes til 200°C. Gastroovn: Sæt ind ved 230°C. Damp i 10 sekunder, temp. sænkes til 190°C.
Bagetid*	15-18 min.

* Vejledende

NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	1021 kJ/244 kcal
Fedt	1,6 g
- mættede fedtsyrer	0,3 g
Kulhydrat	47,7 g
- heraf sukkerarter	0,4 g
Kostfibre	2,7 g
Protein	7,5 g
Salt	1,28 g

INGREDIENSER:

Hvedemel, vand, gær, durumhvedemel, salt tilsat jod, hvedegluten, rapsolie, emulgator (E472e), mel-behandlingsmiddel (E300).



ITALIENSKE SURDEJSBRØD MED ÉN GRUNDDEJ



Brug samme grunddej til mange forskellige typer brød fra foccacia til italienske baguettes, rustikke sandwichstykker, panini, frokostpizza og meget mere. Følg opskrifterne her – og se flere på valsemollen-as.dk/opskrifter.

OPSKRIFT (GRUNDDEJ)

5.000 g	Tosca Farina Italiensk Surdejsbrød 100/0 NaturAks (3076004)
90 g	Gær
3.600 g	Vand
130 g	Salt
8.820 g	Dej i alt

FREMGANGSMÅDE

DAG 1

Alle ingredienser hældes i æltekaret, dog holdes ca. 600 g vand og 130 g salt tilbage. Dejen æltes 4 min. langsomt + 4 min. hurtigt. Herefter tilsættes de 600 g vand og dejen køres 1 min. langsomt. Når vandet er optaget i dejen, køres dejen 4 min. hurtigt. De 130 g salt tilsættes i de sidste 2 min. af køretiden.

Dejtemperatur 24-26°C.

Æltetid* 4 min. langsomt + 4 min. hurtigt + 1 min. langsomt + 4 min. hurtigt. (Se ovenstående forklaring).

Liggetid

Koldhævning: 60 min. i hæveboks. Herefter formes brødene efter ønsket opskrift (opslåning) og sættes derefter 1 time på frost og så på køl natten over.

Bagning samme dag: 120 min. i hæveboks og formes derefter.

Opslåning

Husk godt med olie og mel på dejen ved opslåning.

DAG 2

Brødene tages ud fra køl og tempereres i bageriet til en kerntemperatur på min. 15°C, hæves til ønsket volumen).

FOCCACIA

Dejvægt	2.500 g.
Form	Gastro kantinebakke.
Opslåning	Pensles med olivenolie og trykkes lette huller med fingrene.
Dekoration	Kort før afbagning drysses med groft salt og krydderier f.eks. rosmarin, timian, basilikum eller oregano.
Hævetid*	30-60 min. ved rumtemperatur.
Bagetemp.*	Bageriovn: 250°C med damp. Efter 2 min. reduceres til 210°C. Gastroovn: 230°C med damp. Efter 2 min. reduceres til 190°C.
Bagetid*	25-30 min.

ITALIENSKE BAGUETTES

Dejvægt	400 g.
Opslåning	Formes forsigtigt som flutes.
Dekoration	Snittes med 1 snit på langs ved indsætning i ovn.
Hævetid*	30-60 min. til ønsket volumen.
Bagetemp.*	Bageriovn: 250°C med damp. Efter 2 min. reduceres til 210°C. Gastroovn: 230°C med damp. Efter 2 min. reduceres til 190°C. Tip: Få en sprød skorpe ved at åbne spjældet de sidste 5 min. af bage-tiden for at få dampen ud. Hvis du ikke har spjæld på ovnen, så kan du i stedet åbne døren kort et par gange.
Bagetid*	15-20 min. * Vejledende

NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	915 kJ/219 kcal
Fedt	0,9 g
- mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	43 g
- heraf sukkerarter	0,9 g
Kostfibre	2,1 g
Protein	7,9 g
Salt	1,6 g

INGREDIENSER:

Hvedemel, vand, durumhvedemel, gær, salt tilsat jod, melbehandlingsmiddel (E300).



MØRKT SURDEJSBRØD OG STYKKER

OPSKRIFT

2.500 g	Rustikt Surdejsbrød 50/50 NaturAks (3059004)
2.500 g	Tipo 00 Grano Tenero NaturAks (2503004)
400 g	Ristede græskarkerner
120 g	Flydende malt
110 g	Salt
130 g	Gær
3.200 g	Vand
8.960 g	Dej i alt

FREMGANGSMÅDE

DAG 1

Alle ingredienser hældes i æltekaret, dog holdes ca. 600 g vand og de 110 g salt tilbage. Dejen æltes 4 min. langsomt + 4 min hurtigt. Herefter tilsættes de 600 g vand og dejen køres 1 min. langsomt. Når vandet er optaget i dejen, køres dejen 4 min. hurtigt. Salt tilsættes i de sidste 2 min. af køretiden.

Dejtemperatur 24-25°C.

Æltetid 4 min. langsomt + 4 min. hurtigt + 1 min. langsomt + 4 min. hurtigt. (Se ovenstående forklaring).

Liggetid **Koldhævning:** 60 min. i hæveboks. Herefter formes brødene efter ønsket opskrift (opslåning) og sættes derefter 1 time på frost og så på køl natten over.
Bagning samme dag: 120 min. i hæveboks og formes derefter.

Dejvægt Brød: 750 g – Stykker: 150 g.

Opslåning Vendes i en blanding af solsikke- og græskarkerner. Blandingen blendes groft, så den ikke falder af under bagningen. Stykkerne sættes på plade med virket nedad.

DAG 2

Dekoration Brød: Snittes med 2 skrå snit lige før afbagning.
Stykker: Umiddelbart før afbagning vendes stykkerne.

Hævetid* Ca. 40-60 min.

Bagetemp.* Bageriovn:
Brød: 240°C, faldende til 210°C.
Stykker: 250°C, faldende til 230°C.
Damp normalt.

Gastroovn:
Brød og stykker: 230°C faldende til 210°C med damp.

Bagetid* Brød: 40 min.
Stykker: 25 min.

* Vejledende

NÆRINGSINDHOLD

PR. 100 G BRØD:

Energi	1037 kJ/248 kcal
Fedt	3,2 g
- mættede fedtsyrer	0,8 g
Kulhydrat	44 g
- heraf sukkerarter	1,7 g
Kostfibre	2,9 g
Protein	8,9 g
Salt	1,3 g

INGREDIENSER:

Hvedemel, vand, **durumhvedemel**, **rugkerner**, græskarkerner, gær, bygmalt, salt tilsat jod, tørret **hvedesurdej**, emulgator (E472e), melbehandlingsmiddel (E300).



5 TYPISKE FEJL du kan undgå

SÅDAN BAGER DU ENDNU BEDRE BRØD

På dette opslag giver vi dig en oversigt over de mest almindelige problemer, når det kommer til at bage rugbrød og hvedebrød – både årsager og løsninger. Vores erfaring siger os, at du kommer langt, hvis du følger opskriften nøje i forhold til korrekt afvejning af ingredienser, dej- og ovntemperatur.

RUGBRØD – DE 5 MEST ALMINDELIGE PROBLEMER

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Klæg krumme	For kort bagetid	Længere bagetid (kernetemperatur 96°C)
Huller i brødet	For lang hævetid	Kortere hævetid
	For kold dejtemperatur	Højere dejtemperatur
Revner i siden	For fast og kold dej	Tilsæt mere og varmere vand
	For kort hævetid	Længere hævetid
For lille volumen	For fast og kold dej	Tilsæt mere og varmere vand
	For kort hævetid	Længere hævetid
Skorpen løsner sig på brød bagt i form	For kold dej	Varmere vand
	For varm ovn	Koldere ovn
	For meget vand på overfladen ved opslåning	Mindre vand på overfladen ved opslåning

ET TERMOMETER ER DIN BEDSTE BAGEVEN

– både når du skal måle, om rugbrødene er færdigbagt, men særligt vigtigt når du skal ramme den rette dejtemperatur. Dejens temperatur, når den er færdigæltet på røremaskinen, er nemlig afgørende for det færdige bagværk.

GÅ EFTER AT DEJEN SKAL VÆRE:

RUGBRØDSDEJE: 28-32°C

HVEDEDEJE: 25-27°C

For at ramme den optimale dejtemperatur er der flere parametre, du skal være opmærksom på. Start med at måle temperaturen på dit mel. Derefter beregner du, hvilken temperatur vandet skal have, når du tilsætter det til dejen, ved at udføre følgende lille regnestykke:



HVEDEBRØD – DE 5 MEST ALMINDELIGE PROBLEMER

PROBLEM	ÅRSAG	LØSNING
Dejen hæver ikke	For fast dej	Tilpas vandmængde til ønsket konsistens
	For kold dej	Tilsæt varmere vand (dejtemperaturen skal være 25-27°C)
	Gæren kan være skoldet	Kom gæren i efter ingredienserne er blandet i ca. 30 sek.
Brødet smuldrer i krummen	Dejen har ikke hævet længe nok	Lad hæve lidt længere, følg opskrift
	For dårlig æltet dej	Længere æltetid: ca. 8-10 min. langsomt, ca. 3-5 min. hurtigt (mellemhastighed) – indtil dejen slipper kanterne af æltekarret
For store lufthuller i krummen på det færdige brød	Hævet for meget	Kortere hævetid
	Dejen er for blød	Mindre vand
Uregelmæssige lufthuller i krummen på det færdige brød	For stor gærmængde	Reducer gærmængde (2-3% af melmængde)
	Forkert opslåning af brødet	Husk at stramme dejen godt op efter liggetid
	Dårlig æltning	Æltetid: ca. 8-10 min. langsomt, ca. 3-5 min. hurtigt (mellemhastighed) – indtil dejen slipper kanterne af æltekarret
For hård skorpe	For fast dej	Tilsæt mere vand
	For høj ovntemperatur	Sænk afbagningstemperatur
	For lang bagetid	Kortere bagetid (boller 18-22 min., brød (ca. 650g) 30-35 min.)
Revner i brødskorpen	Utilstrækkeligt hævet	Forlæng hævetid
	Dejen er ikke moden	Forlæng hævetid, tilpas gærmængde og dejtemperatur (25-27°C)
	Utilstrækkelig fugtighed i ovnen ved indsætning.	Damp ved indsætning af brød i ovnen.

RUGBRØD

$2 \times \text{ønsket dejtemperatur}$
 $\div \text{målt meltemperatur}$
= ønsket vandtemperatur

HVEDEBRØD

$2 \times \text{ønsket dejtemperatur}$
 $\div \text{målt meltemperatur}$
 $\div \text{æltetid i minutter}$
= ønsket vandtemperatur

Brug gerne et øjeblik på at måle og beregne dette de første gange, du bager. Så får du hurtigt en god fornemmelse af, hvilken temperatur dit mel normalt er, da det varierer meget afhængig af opbevaring. Nu har du en god tommelfingerregel til dig selv om, hvad vandtemperaturen skal være.



VALSEMØLLEN

SIDEN 1899

FOR FAGFOLK

DER ER MANGE FORDELE VED AT BAGE SELV

Først og fremmest handler det om smag. Og bedre økonomi, mere kvalitet samt øget fokus på bæredygtighed. Med Valsemøllens melblandinger får du nemlig ikke kun et produkt, der indeholder gode, udvalgte råvarer. Du får også et stærkt alternativ til bakeoff, der giver dig mulighed for at skrue ned for madspild og mere op for det gode håndværk – hver dag.

PROFESSIONEL SPARRING TIL PROFESSIONELLE KØKKENER

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

PER M-BANGERT

Key Account Manager, B2B


Mobil: +45 2993 8605

Mail: pmb@valsemollen.dk



www.valsemollen.com

 Valsemøllen for fagfolk

 valsemollen for fagfolk

VALSEMØLLEN A/S · Havnegade 58 · 6700 Esbjerg · tlf: 76103333 · e-mail: info@valsemollen.dk