

**VALSE  
MØLLEN**

SIDEN 1899

FOR FAGFOLK

**SigNatur®**

ØKOLOGI

# ØKOLOGISK BAGVÆRK

MED ET MINIMUM AF RESSOURCER



OPSKRIFTER PÅ NEMME KOLDHÆVEDE  
SURDEJSBRØD OG RUGBRØD

**VALSE  
MØLLEN**

SIDEN 1899

FOR FAGFOLK

**SigNatur®**  
ØKOLOGI

# BAG BEDRE ØKOLOGISK BAGVÆRK

Hos Valsemøllen mener vi, at det skal være nemt at bage friskbagt, økologisk bagværk, så du altid har mulighed for at servere et spændende og afvekslende sortiment. Prøv vores udvalg af økologiske hvede- og rugbrødsblandinger, der gør det muligt at bage mange forskellige brødvarianter – mørke og lyse – med udgangspunkt i én og samme grunddej.

## **STORT UDVALG AF ØKOLOGI TIL DET PROFESSIONELLE KØKKEN OG BAGERI**

Økologi er grundstenen i godt bagværk. Med Valsemøllen Signatur® serie får du et stort sortiment af dansk og økologisk mel, gryn, specialmel og melblandinger, der sikrer gode bagerutiner og lækkert, vellykket bagværk – hver gang. Det er produkter af allerhøjeste kvalitet, der er dyrket af danske landmænd, og malet på en af vores tre CO2e neutrale møller i Danmark, så du kan dyrke den gode smag.

**PRØV  
VORES DANSKE  
ØKOLOGISKE  
NYHEDER**



# FRA FAGFOLK TIL FAGFOLK

Siden 1899 har den gode smag og de stolte møllertraditioner lagt grunden for Valsemøllen. Fra landmanden til mølleren og udviklingsbageren kan vi med stolthed kalde os dygtige håndværkere, og vi arbejder hver dag på at udvikle innovative og inspirerende produkter til jer, der sætter fagligheden, den gode smag og omtanke for miljøet højt. Vi har forpligtet os til at få mere økologi og god smag ind i professionelle køkkener og bagerier og vi står altid til rådighed med sparring og inspiration – fagfolk til fagfolk



Dansk økologisk Rugmild  
Varenr. 3421004



Dansk økologisk Kernemax  
Varenr. 3424004



Dansk økologisk Surdejsbrød  
Varenr. 3451004



SigNatur®  
ØKOLOGI

# LAV UNIKKE SIGNATUR® BRØD

BRUG VORES GRUND- ELLER HELBLANDING  
TIL DINE SURDEJSBRØD

## GRUND- BLANDING

Dosér med 10-20 %  
på melmængden.  
Find opskrifter  
på side 5-6



## ØKO BASIS HVEDESUR 20/80 GRUNDBLANDING

Vores økologiske grundblanding Øko Basis Hvedesur er en økologisk basisblanding, til at bage mange forskellige slags brød, som giver en skøn surdejssmag fra tørret speltsurdej og en perfekt volumen og en flot krumme på dine brød og boller – hver gang du bager.

## HEL- BLANDING

Velegnet til  
bagning med både  
gær og aktiv  
surdej



## ØKO SURDEJSBRØD 100/0 HELBLANDING

Med vores økologiske helblanding Øko surdejsbrød 100/0, kan du nemt bage lækre lyse surdejsbrød med en karakterfuld smag, perfekt volumen og en saftig krumme på dine brød og boller – hver gang du bager.

# ØKO SURDEJSBRØD

**KARAKTERFULD SMAG** med flot struktur og god krumme bagt på helblandingen Øko Surdejbrød 100/0. Er velegnet til bagning med både gær og surdej.

## OPSKRIFT

**5.000 g** Øko Surdejsbrød 100/0 (3451004)

**80 g** Gær (40 g tørgær)

**3.800 g** Vand (tilbagehold 500 g)

**8.880 g** Dejvægt i alt

## FREMGANGSMÅDE

### DAG 1

Alle ingredienser hældes i æltekarret, undtagen 500 g vand. Når dejen har æltet 8 min. langsomt, tilsættes de 500 g vand. Dejen æltes 1 min. langsomt, derefter æltes dejen 5 min. hurtigt.

**DEJTEMPERATUR:** 25-27°C.

**ÆLTETID:** 8 min. langsomt + 1 min. langsomt + 5 min. hurtigt.

**LIGGETID:** 120 min. i boks/kasse (60 min. i boks/kasse, hvis brødene skal over køl til næste dag. Brødene sættes 1 time på frost, og derefter på køl.

### DAG 2

Tage brødene direkte fra køl og ind i ovnen.

**DEJVÆGT:** Brød: 700 g. Stykker: 120 g.

**RASKETID:** 60 min. tørrask (hvis brødene bages 1. dag).

**DEKORATION:** Øko Surdejsbrød 100/0 (melblandingen).

**BAGETEMPERATUR (VEJL.):**

Stikovn: 250°C, faldende til 210°C.

Gastroovn: 230°C, faldende til 190°C.

Herdown: 250°C, faldende til 230°C.

**BAGETID (VEJL.):**

Brød: 25 min. + 10 min. med åbent spjæld i stikovn/gastroovn/herdown.

Boller: 20 min. + 5 min. med åbent spjæld i stikovn/gastroovn/herdown.



**TIP:** Du kan tilsætte op til 10% på melmængden (500 g) græskarkerner, hørfrø eller solsikkekerner.

**TIP:** Lav dit eget Signatur brød. Tilsæt 1.000 g egen surdej på opskriften. Reducer gærmængden til det halve og træk 500 g vand fra opskriften.



SigNatur®  
ØKOLOGI



### NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	889 kJ/212 kcal
Fedt	1,0 g
- mættede fedtsyrer	0,1 g
Kulhydrat	41,1 g
- heraf sukkerarter	2,2 g
Kostfibre	3,6 g
Protein	7,4 g
Salt	1,07 g

### INGREDIENSER:

Økologisk dansk **hvedemel**, økologisk dansk **rugsigtemel**, økologisk dansk **fuldkornshvedemel**, 2,5% tørret økologisk **spelthvedesurdej** (økologisk **spelthvede**, starterkultur), økologisk **hvedegluten**, økologisk rørsukker, økologiske kartoffelflager, salt tilsat jod, 1% tørret økologisk **surdej** (økologisk **hvedemel**, starterkultur), økologisk **malt** ekstrakt (økologisk **bygmalt**, vand), melbehandlingsmiddel (E 300, enzymer (amylase, xylanase, oxidase)).





# ØKO GROFT SURDEJSBRØD

**SAFTIGT BRØD** med masser af struktur og en flot mørk krumme fra Dansk Øko Rugmel. God holdbarhed og en velafbalanceret smag fra surdejen i Øko Basis Hvedesur.

## IBLØDSÆTNING DAG 1

<b>1.500 g</b>	Økologiske Skårne Rugkerner (2308004)
<b>30 g</b>	Salt
<b>1.500 g</b>	Vand
<b>3.030 g</b>	<b>Iblødsætning i alt</b>

## OPSKRIFT DAG 2

<b>3.700 g</b>	Dansk Øko Hvedemel (2415044)
<b>750 g</b>	Dansk Øko Rugmel (2307004)
<b>800 g</b>	Øko Basis Hvedesur (3430004)
<b>60 g</b>	Gær (30 g tørgær)
<b>100 g</b>	Salt
<b>2.700 g</b>	Vand
<b>9.940 g</b>	<b>Dejvægt i alt</b>

## FREMGANGSMÅDE

### DAG 1

Lav iblødsætningen.

### DAG 2

Hæld alle ingredienser i æltekarret, undtagen 100 g salt. Ælt dejen langsomt i 10 min. og efterfølgende hurtigt i 5 min. Tilsæt salt de sidste 2 min. af køretiden.

**DEJTEMPERATUR:** 25-27°C.

**ÆLTETID:** 10 min. langsomt + 5 min. hurtigt i æltekar (mellemhastighed på røremaskine).

**LIGGETID:** 60 min. i en olieret plastkasse.

**DEJVÆGT:** Brød: 800 g. Baguettes: 400 g. Stykker: 120 g.

**OPSLÅNING:** Hak dejen ud til den ønskede brødvariant efter endt liggetid. Brød: Hak dejen ud til brød, og læg dem sammen som fritstående brød. Vend oversiden af brødet i rugflager, og læg brødene i en aflang raskekurv. Baguettes: Form dejen som baguettes, og vend dem i rugflager. Stykker: Hak stykkerne ud i firkantede stykker, og vend oversiden i rugflager.

Stil brødene på køl til dagen efter.

### DAG 3

**RASKETID:** Lad brødene hæve tildækket til ønsket størrelse (til de har en kerntemperatur på 15°C).

**DEKORATION:** Snit brød og baguettes inden afgangning.

**BAGETEMPERATUR (VEJL.):** 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. + 10 min. med åbent spjæld. Baguettes: 20 + 5 min. med åbent spjæld. Stykker: 15 + 5 min. med åbent spjæld.

### NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	864 kJ/206 kcal
Fedt	1,0 g
- mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	39,2 g
- heraf sukkerarter	1,0 g
Kostfibre	5,0 g
Protein	7,1 g
Salt	1,42 g

SigNatur®  
ØKOLOGI



### INGREDIENSER:

Vand, økologisk **hvedemel**, skårne økologiske **rugkerner**, økologisk rugmel, tørret økologisk surdej (økologisk **spelthvede**, økologisk **hvedemel**, starterkultur), salt tilsat jod, økologisk **rugsigtemel**, økologisk **hvedegluten**, gær, melbehandlingsmiddel (E300).

# ØKO LYST SURDEJSBRØD

**POPULÆRT LYST HVEDEBRØD** med flotte lufthuller og en lækker smag af surdej. Bagt på dansk økologisk mel og forblandingen Øko Basis Hvedesur.

## OPSKRIFT

**3.700 g** Dansk Øko Hvedemel (2415044)  
**750 g** Dansk Øko Rugmel (2307004)  
**800 g** Øko Basis Hvedesur (3430004)  
**60 g** Gær (30 g tørgær)  
**130 g** Salt  
**3.600 g** Vand

**9.040 g** Dejvægt i alt

## FREMGANGSMÅDE

### DAG 1

Hæld alle ingredienser i æltekarret, undtagen 130 g salt. Ælt dejen langsomt i 10 min. og efterfølgende hurtigt i 5 min. Tilsæt salt de sidste 2 min. af køretiden.

**DEJTEMPERATUR:** 25-27°C.

**ÆLTETID:** 10 min. langsomt + 5 min. hurtigt i æltekar (mellemlastighed på røremaskine).

**LIGGETID:** 60 min. i en olieret plastkasse.

**DEJVÆGT:** Brød: 800 g. Baguettes: 400 g. Stykker: 120 g.

**OPSLÅNING:** Hak dejen ud til den ønskede brødvariant efter endt liggetid. **Brød:** Hak dejen ud til fritstående brød og vend oversiden i rugmel. **Baguettes:** Form dejen som baguettes, og vend dem i rugmel. **Stykker:** Hak stykkerne ud, og virk dem som boller. Vend samlingen i rugmel. Lad stykkerne hæve på samlingen, og vend dem om lige inden afbagning.

Stil brødene på køl til dagen efter.

### DAG 2

**RASKETID:** Lad brødene hæve tildækket til ønsket størrelse (til de har en kernetemperatur på 15°C).

**DEKORATION:** Snit brød og baguettes inden afbagning

**BAGETEMPERATUR (VEJL.):** 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. + 10 min. med åbent spjæld.

**Baguettes:** 20 + 5 min. med åbent spjæld.

**Stykker:** 15 + 5 min. med åbent spjæld.



**TIP:** Ved at vende brødet i rugmel inden koldhævningen opnås en flot kontrastfyldt overflade og sprød skorpe.

SigNatur®  
ØKOLOGI



### NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	914 kJ/218 kcal
Fedt	1,1 g
- mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	42,1 g
- heraf sukkerarter	0,6 g
Kostfibre	3,6 g
Protein	7,7 g
Salt	1,56 g

### INGREDIENSER:

Økologisk hvedemel, vand, økologisk rugmel, tørret økologisk surdej (økologisk spelthvede, økologisk hvedemel, starterkultur), salt tilsat jod, økologisk rugsigtemel, økologisk hvedegluten, gær, melbehandlingsmiddel (E300).



## MERE FULDKORN OG KLIMAVENTLIG KOST

I DE PROFESSIONELLE KØKKENER OG BAGERIER

Hos Valsemøllen er vi førende indenfor fuldkornsprodukter. Ifølge de officielle kostråd fra Sundhedsstyrelsen er fuldkorn og plantebaseret mad en vigtig del af en kost, og ifølge tal fra Klimarådet vil vi kunne reducere klimaaftrykket fra kosten med 31-45% alene ved at følge De officielle Kostråd – som både er **god for sundheden og klimaet**. Hos Valsemøllen tilbyder vi mere end 65 produkter til madprofessionelle og forbrugere, som er markeret med Fuldkornslogoet, deriblandt vores Valsemøllen Signatur® serie til det professionelle køkken og bageri.

VI ARBEJDER  
ALTID MED ET  
**BÆREDYGTIGT  
FOKUS** FRA MARK  
TIL MUND



GØR MADEN  
MERE KLIMAVENTLIG  
**SPIS BRØD TIL**



**13,9**  
CO2e/kg



**1,2**  
CO2e/kg



**DANSK MEL**  
UDLEDER CA. 20 %  
MINDRE CO2e END  
UDENLANDSK MEL  
PGA. KORTERE  
TRANSPORT



# ØKO KERNEMAX RUGBRØD

**MØRKT OG SAFTIGT FULDKORNSRUGBRØD** med bløde, synlige kerner, der holder sig frisk længe, bagt på helblandingen Øko Kernemax 100/0.

## OPSKRIFT

**12.500 g** Øko Kernemax 100/0 (3424004)  
**150 g** Gær (75 g tørgær)  
**11.000 g** Vand

**13.750 g** Dejvægt i alt

## FREMGANGSMÅDE

Alle ingredienser hældes i æltekarret/røremaskinen og æltes/røres med spatel ved langsom hastighed.

**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:** 45-60 min.

### BAGETEMPERATUR (VEJL.):

Bageriovn: 250°C, faldende til 180°C. Damp ved indsætning.  
Gastroovn: 230°C, faldende til 170°C. Damp ved indsætning.

### BAGETID (VEJL.):

Rugbrød: 50-55 min. De sidste 5 min. med åbent spjæld. (Kernetemp. min. 96°C).  
Rugklapper: 20-25 min.



**TIP:** Med ØKO Kernemax kan du bage friskbagt fuldkornsmærket rugbrød eller rugklapper på 3 timer.



### NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	882 kJ/221 kcal
Fedt	3,0 g
- mættede fedtsyrer	0,0 g
Kulhydrat	34,0 g
- heraf sukkerarter	2,0 g
Kostfibre	6,0 g
Protein	7,0 g
Salt	1,00 g

### INGREDIENSER:

30,5% stenformalet rugmel, 19,5% rugkerner, 19% durumhvedekerner, 7% fuldkornshvedemel, 7% solsikkekerner, rugsigtemel, tørret hvedesurdel (hvedemel, starterkultur), karamelpulver (glucose sirup, maltodextrin, sukker), salt tilsat jod, hvedemaltmel, brun farin, hvedegluten, melbehandlingsmiddel (E300).

## MINDRE SPILD – STØRRE KVALITET

Valsemøllens helblandinger gør det nemt at servere friskbagte rugbrød og hvedebrød. Med få afvejninger og styring af dejene kan du være sikker på høj effektivitet og bagesikkerhed i køkkenet – hver gang du bager. Samtidig opnår du mindre spild og et lille lagerbehov.



**TIP:** Opskriften kan også bruges til at bage trekantede rugbrødssandwich.

# ØKO SOFTKERNERUGBRØD

**KERNERIGT OG LÆKKERT RUGBRØD** med hørfrø, solsikkekerner og poppede durumkerner, der bidrager til at brødet holder sin saftighed og holder sig frisk i flere dage. Bagt på helblandingen Øko Softkernerugbrød 100/0.

## OPSKRIFT

**12.500 g** Øko Softkernerugbrød 100/0 (3420004)  
**120 g** Gær (60 g tørgær)  
**8.400 g** Vand

**21.020 g Dejvægt i alt**

### NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	1046 kJ/250 kcal
Fedt	7,6 g
- mættede fedtsyrer	1,0 g
Kulhydrat	33,8 g
- heraf sukkerarter	2,1 g
Kostfibre	7,8 g
Protein	7,5 g
Salt	1,48 g



### INGREDIENSER:

35% rugflager, 19% fuldkornshvedemel, hvedemel, 12% solsikkekerner, 8% hørfrø, tørret hvede surdej (hvedemel, starterkultur), salt tilsat jod, hvedegluten, mørk ristet bygmalt, sirupsmalt, havrefibre, melbehandlingsmiddel (E300), enzym.

## FREMGANGSMÅDE

Alle ingredienser hældes i æltekarret/røremaskinen og æltes/røres med spartel ved langsom hastighed.

**DEJTEMPERATUR:** 28-30°C.

**ÆLTETID:** 20 min. langsomt.

**LIGGETID:** 30 min.

**DEJVÆGT:** Rugbrød: 1.400 g.  
Rugbrødssandwich: 400 g.

**FORM:** Rugbrød: 10 x 10 x 30 form (3 l.).

Rugbrødssandwich: Rund form med en diameter på 20 cm – 4 stk. markeres med dejskraber.

**DEKORATION:** Glat og drys med sesamfrø (9013504).

**OPSLÅNING:** Dejen vendes i sesam, inden den kommer i formen.

**RASKETID:** 50 min. (vejledende).

**BAGETEMPERATUR (VEJL.):**

Bageriovn: 250°C, faldende til 180°C. Damp ved indsætning.

Gastroovn: 230°C, faldende til 170°C. Damp ved indsætning.

**BAGETID (VEJL.):**

Rugbrød: 50 min. (kernetemp. 94°C) (vejledende).

Rugbrødssandwich: 20 min.

# ØKO RUGMILD RUGBRØD

## MILDT, BØRNE- OG ÆLDREVENLIGT RUGBRØD

uden kerner, som er let sødet med brun farin og sirupsmalt.

Bagt på helblandingen Øko Rugmild 100/0.

### OPSKRIFT

**12.500 g** RugMild 100/0 (3421004)

**150 g** Gær (75 g tørgær)

**9.400 g** Vand

**11.120 g** Dejvægt i alt

### FREMGANGSMÅDE

Alle ingredienser hældes i æltekarret/røremaskinen og æltes/røres med spartel ved langsom hastighed.

**DEJTEMPERATUR:** 28-30°C.

**ÆLTETID:** 20 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.

#### BAGETEMPERATUR (VEJL.):

Bageriovn: 250°C, faldende til 180°C. Damp ved indsætning.

Gastroovn: 230°C, faldende til 170°C. Damp ved indsætning.

**BAGETID (VEJL.):** 50-55 min. De sidste 5 min. med åbent spjæld. (Kernetemp. min. 96°C).



**TIP:** Tilsæt op til 10% på melmængden af selvvalgte fedtholdige frø/kerner som fx græskarkerner, solsikkekerner, hørfrø osv.

**UNDGÅ  
MADSPILD**  
– brug de gamle  
rugbrød

## TIPS TIL RUGBRØDSCHIPS

**1** Tag resterne af dine rugbrød og skær skiver på ca. 5 mm.

**2** Spray eller vend skiverne i olivenolie, og skær dem yderligere i 9 små stykker.

**3** Placer dem på bageplader og drys med salt.

**4** Bag dem ved 150°C i ca. 15 min. indtil de er sprøde og lækre.



#### NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

Energi	880 kJ/210 kcal
Fedt	0,9 g
- mættede fedtsyrer	0,2 g
Kulhydrat	40,5 g
- heraf sukkerarter	5,4 g
Kostfibre	7,1 g
Protein	5,8 g
Salt	1,86 g

#### INGREDIENSER:

Rugmel, hvedemel, hvedekliid, brun farin, tørret hvede surdej, kartoffelflager, salt tilsat jod, mørk ristet bygsmalt, sirupsmalt, hvedegluten, havrefibre, melbehandlingsmiddel (E 300), enzym.



**VALSE  
MØLLEN**

SIDEN 1899

FOR FAGFOLK

**SigNatur®**  
ØKOLOGI

# SAMMEN OM DET GODE ØKOLOGISKE BAGVÆRK

*Vil du være med?*

Når du vælger Valsemøllen som samarbejdspartner på dit bagværk, får du adgang til et stort sortiment af økologisk mel og melblandinger, der sikrer gode bagerutiner og det lækre, velykkede bagværk – hver gang. Vores blandinger gør det nemt at bage mange forskellige, spændende brød ud fra den samme grunddej, så du altid kan servere et afvekslende og velsmagende udvalg.

## PROFESSIONEL SPARRING – FAGFOLK TIL FAGFOLK

Vores dygtige udviklingsbagere udvikler hele tiden nye, innovative produkter og opskrifter, der imødekommer tidens madtrends. 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

f Valsemøllen for fagfolk

ig valsemollen for fagfolk

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