



CREDIN®

Nyhed

CREDI® FERMENT

Fermentering er et gammelt håndværk, der er blevet moderne igen – fermentering betyder gæring! Vin, yoghurt og ost er fermenteret uden vi tænker over det, og fermenteringen kan også give nogle fantastiske brød.

Credi® Ferment er en 100% brødblanding, der er udviklet til brød med karakter. Med Credi® Ferment kan du fremstille brød og stykker med samme smag, skorpe og glød, som du ellers kun opnår ved langtidsfermentering – helt uden at du skal ændre din arbejdsgang i bageriet. Den er fremstillet på basis af fermenteret mel (preferment) og et stærkt italiensk hvedemel.

Den milde syrlige smag fra fermenteringen i samspil med den særlige maltkombination, giver de karakteristika vi forbinder med godt brød.

Du kan lave de mest fantastiske morgenstykker, baguettes eller specialbrød med Credi® Ferment.

Credins fagkonsulenter har udviklet disse lækre opskrifter, men du er også meget velkommen til at kontakte dem for hjælp til at komme i gang.

Thomas Bangsgaard
Syddanmark
+45 2330 7127
thomas.bangsgaard@credin.dk

Charsten Lilleris
Norddanmark
+45 2933 7712
charsten.lilleris@credin.dk



CREDI® FERMENT



Opskrifter

FERMENTSTYKKER OG FERMENTBRØD

Gyldne morgenstykker og brød med fantastisk smag og sprød skorpe.

6.000 g Credi® Ferment
120 g Salt tilsat jod
120 g Gær
3.600 g Vand



Afpyntes med blå birkes/sesam.

Topping: Credi® Ferment og vand blandes 1:1.

Brødet og morgenstykkerne pensles med blandingen og vendes derefter i blå birkes og sesam.

FREMGANGSMÅDE

Æltetid: 5 min. i 1. gear. 4 min. i 2. gear (køres skær)
Dejtemp: 28 °C
Liggetid: 2 x 15 min.
Dejvægt: 600 g til ét brød. 2.200 g til ét pres morgenstykker
Rasketid: 60 min.
Bagetid: 20 - 45 min.
Temp.: Indsætningstemp. 250 °C
Afbagningsstemp. 190 °C
Damp: Normalt til morgenstykker.
Halv damp til brød.



KOLDHÆVET FERMENTBRØD

Med øget vandmængde og på køl natten over får du endnu mere smag og poring.

6.000 g Credi® Ferment
120 g Salt tilsat jod
120 g Gær
60 g Credi® Frost Super
4.500 g Vand



Når dejen er kørt, lægges den i en smurt plastbakke og tildækkes med plastik i 1 time. Derefter stødes den, lægges sammen og sættes på køl til dagen efter. De vendes ud i blanding af blå birkes og sesam og vejes af på 650 g. Slåes let op og sættes på en plade med en blanding af rugmel og durum. Efter tørrask - før afbagning - vendes de med virket opad.

FREMGANGSMÅDE

Æltetid: 10 min. i 1. gear. 10 min. i 2. gear (køres skær)
Dejtemp: 28 °C
Liggetid: 60 min.
Dejvægt: 650 g til ét brød
Rasketid: Ca. 120 min. under plast i bageriet
Bagetid: 45 - 55 min.
Temp.: Stikovn. Indsætningstemp. 250 °C
Afbagningsstemp. 190 °C
Damp: Halv