



Speltbröd (Dinkelbröd)

INGREDIENSER

Vatten	1 000 g
Speltvetemjöl	1 400 g
Starke	200 g
Vetusur Ireks	150 g
Jäst	70 g
Salt	30 g
Socker	25 g
Format	30 g
Totalt	2 905 g

Degtemperatur 27° C

Blanda som V/R bröd

Liggtid 30 min

Ungstemperatur ca 225°C

Raskas

Bakas med ånga

Matbröd deg vikt 700 g, slås upp som raka levar, pensla med vatten och vänd i Bakels fröblandning. Frukostbröd. Degvikt 90 g. Rundrivs och får vila några minuter innan de trycks med en äppeldelare.

Om receptet har använts blir ingrediens- och näringsvärden som följer:

INGREDIENSER: Speltvete (88% av totala mjölmängden), vatten, vetemjöl, surdeg av vete, jäst, salt, socker, maltmjöl av vete, druvsocker, emulgeringsmedel E 472e, vetegluten, vegetabilisk olja. Om fröblandningen användes skall följande läggas till på slutet av ingrediensförtäckningen. Linfrö, havregryn, sesamfrö, bovete, hirs, solrosfrö.

NÄRINGSVÄRDE PER 100g BRÖD

Energi	976 kJ - 231 kcal
Protein	9,0 g
Kolhydrat	46,0 g
Fett	1,2 g



Karlsbaderruta

INGREDIENSER

Vatten	1000g
Jäst	175g
Torrmjöl	100g
Ägg	400g
Vit sirap	700g
Margarin	500g
Kaffebrödsmargarin	500g
Salt	20g
Bakpulver	30g
Bagerivetemjöl	3500g

Köres samman till en smidig deg, låt vila före uppslagning.

Baka av en naggad bakelsebotten ganska väl. Stryk ett lager med Saga mandelfyllning på botten. Kavla ut karlsbaderdegen 3mm tjock och 30cm bred. Stryk på ett lager Saga Kanelfyllning. Rulla ihop till en sträng, kubba upp till ca 35-40 grams bitar. Placera 7*6 på bakelsebotten och tryck till bitarna något. Jäs hela kapseln. Pensla med brödglass. Tryck ner en äppelskiva i varje snäcka. Strö över med strösocker. Baka av. Sprayas med spraygele. Skär upp i bitar.



Lingoncrisp

INGREDIENSER

Cornflakesblandning	
Nöttryffel	1000g
Cornflakes	ca 400g

Mazarinmassa

Mandelmassa	5000g
Margarin	2500g
Ägg	3500g
Vetemjöl	400g

Lös mandelmassan med margarinet till en slät massa, tillsätt äggen portionsvis och till sist vetemjålet.

I mördegspodrad tosaform fylls ca 15g mazarinmassa över spritsas med 10g lingonsylt och kakan bakas av. Sprayas med spraygele. Smält nöttryffeln och blanda ned cornflakes och lägg på ca en matsked av blandningen på varje kaka. Ringla över med mörk choklad.



Paradiso

INGREDIENSER

Paradisofyllning.

Mandelmassa	1000g
Ljust muscovadosocker	600g
Margarin	800g
Ägg	800g
Vetemjöl	100g

Thebrödsmassa

Mandelmassa	1000g
Strösocker	100g
Äggvita	ca 130g
Grön färg	

Blandas samman som mazarinmassa.

Mördegspodrad rund mazarinform fylls till hälften med paradisofyllning över spritsas 10g citronfyllning och kakan bakas av. Spritsa runt kanten med thebrödsmassa, krusig tyll nr 9. Flammas av i het ugn, sprayas med spraygele. Smält Orangetryffel och fyll upp inuti ringen av thebrödsmassa. Strö över kakan med ljusa chokladflingor.



Mumsmazarin

Mördegstodrad oval mazarinform fylles till hälften med mazarinmassa över spritsas 10g aprikossylt och kakan bakas av. På mazarinen spritsas ett lager med skumbullmassa. Doppa skummet i smält nötglasyr och dekorera med chokladspån vit.

INGREDIENSER

Skumbullsmassa

Activitalösning

Activita 125g

Vatten 1000g

Activita och vatten blandas och får svälla 10 minuter.

Activitalösningen vispas till hårt skum, varefter nedanstående 112° varma agar-socker-blandningen tillsättes i jämn stråle under fortsatt vispning. Vispa vidare tills massan tjocknat till ett lagom fast skum.

INGREDIENSER

Sockerblandning

Agar-agar 15g

Vatten 400g

Strösocker 1600g

Stärkelsesirap 500g

Agar-agar och vatten sjudes under omrörning tills agarn smält. Därefter tillsättes socker och stärkelsesirap och det hela kokas till 112° C.



Grekiskt lantbröd

INGREDIENSER

Degtemperatur 27° C	Vatten	1 000 g	Raska
Blanda som V/R bröd	Starke ca	1 100 g	Bakas med ånga
Liggtid 30 min	Durumvete	800 g	Ungstemperatur ca 225° C
Deg vikt 800 g	Salt	30 g	
Raka lever	Jäst	50 g	
	Fördeg'	1 000 g	
	Totalt	3 980 g	

Penslas med vatten och vändes i durumvete. Snittas runt om på sidorna och tätt med parallella snitt på topp ytan, efter rask. Frukostbröd, degvikt 90g rundrivs. Pensla med vatten och vänd i durumvete. Låt degen vila några minuter innan man stansar en stjärna med ett spackel. Spara lite deg längst ut som inte skall stansas igenom.

Om receptet har använts blir ingrediens- och näringsvärden som följer:

INGREDIENSER: Vetemjöl, vatten, durumvete
(42% av total mjölmängd), jäst, salt, surdeg av vete

NÄRINGSVÄRDE PER 100G BRÖD

Energi	1023 kJ - 246 kcal
Protein	7,9 g
Kolhydrat	49,6 g
Fett	0,9 g

'FÖRDEG

Vatten	1 000 g
Starke	1 500 g
Vetesur Ireks	75 g
Jäst	6 g

Blanda till en smidig deg. Lägg degen i ett inoljat tråg med lock ca 12 till 18 timmar, i rumstemp.



Toscanabröd

INGREDIENSER

Vatten	1000 g
Bagerisikt	350 g
Starke	ca. 1250 g
Ciabatta Plus, Ireks	60 g
Vetesur, Ireks	60 g
Jäst	40 g
Salt	30 g
Svarta oliver, hackade	150 g
Totalt	2 940 g

Degtemperatur 25° - 26° C

Blanda degen som till franska

Liggtid 40 – 50 min

Raska

Snittas

Bakas med ånga

Baktemperatur bröd 230° - 190° C

Bullar 225° C

Matbröd, degvikt 550 g, slås upp som limpor, siktas med bagerisikt efter jäsning Frukostbröd, degvikt 70 g, rundrivs, pensla med vatten och vänd i grovt durumvete.

Om receptet har använts blir ingrediens- och näringsvärden som följer:

INGREDIENSER: Vetemjöl, vatten, siktat rågmjöl, oliver 5,7 %, surdeg av vete, jäst, salt, vetegluten. För frukost bröden skall durumvete läggas in efter vetegluten

NÄRINGSVÄRDE PER 100g BRÖD

Energi	1023 kJ - 245 kcal
Protein	7,7 g
Kolhydrat	44,9 g
Fett	3,1 g



Chokladrussinbröd

INGREDIENSER

Vatten	1000 g
Manitoba Cream	ca 1300 g
Jäst	70 g
Salt	35 g
Margarin	35 g
Rågmjöl grovt	500 g
Fördeg ¹	500 g
Russin	100 g
Choklad chippits	100 g
Totalt	3 640 g

Degtemperatur 27° C

Blanda som V/R bröd

Tillsätt russin och choklad i slutet av blandningen

Deg vikt 700 g

Ungstemperatur ca 225° C

Torr raskas

Bakas med ånga

Runda. Penslas med vatten och vändes i rågmjöl grovt.

Om receptet har använts blir ingrediens- och näringsvärden som följer:

INGREDIENSER: Vetemjöl, vatten, rågmjöl, choklad(3,1%), russin (3,1%), jäst, salt, vegetabiliskt margarin

NÄRINGSVÄRDE PER 100g BRÖD

Energi	1050 kJ - 253 kcal
Protein	7,5 g
Kolhydrat	47,0 g
Fett	3,0 g

¹FÖRDEG

Vatten	1 000 g
Manitoba Cream	1 500 g
Jäst	6 g

Blanda till en smidig deg. Lägg degen i ett inoljat tråg med lock ca 12 till 18 timmar, i rumstemp.



Godispåse

INGREDIENSER

Godisfyllning

Mandelmassa	1000g
Anslagssmulor	1000g
Smörkräm	500g
Mörk choklad	500g
Rom-arom	ca 60g

Blanda samman ingredienserna till en slät och spritsbar massa.
Kavla ut marzipan i valfri färg ca 2 mm tjock.
Stick ut runda plattor 11cm i diameter.
På varje platta spritsas ca 20g fyllning.
Vikes samman till en påse.
Doppa botten i choklad.



Mazarintrekant

INGREDIENSER

Mazarinmassa

Mandelmassa	5000g
Margarin	2500g
Ägg	3500g
Vetemjöl	400g

Lös mandelmassan med margarinet till en slät massa, tillsätt äggen portionsvis och till sist vetemjålet.

Fodra en 2cm hög kapselplåt i botten med 3mm tjocklek av husets mördeg, naggas väl. Stryk ett lager med hallonsylt ca 500g, på mördegen. Väg av 2700g mazarinmassa och fyll i kapseln jämna till väl. Baka av. Vändes efter avbakningen, låt svalna väl. Tag av skinnet som bildats innan kapseln strykes med ett tunt lager smörkräm. Täck hela kapseln med 3mm tjock marzipan. Dela kapsel i 6*6 cm rutor som sedan delas diagonalt. Doppa i choklad upp till marzipanen.



H C Andersen Bakelse

CHOKLADKRÄM

Kokt vaniljcreme	1 000 g
Schokobella mörk	250 g
Smörkräm	500 g

Baka biskvibottnar med en diameter på 5,5 till 6,0 cm. Lägg samman bottnarna tre och tre med chokladkräm emellan så att en hög cylinder bildas och kyl dessa lite innan kanten runt strykes jämn med chokladkräm. Kavla ut svart marzipan ca 2,5 mm tjock, stick ut rondeller ca 10 cm i diameter, stick därefter ut i denna rondell med en 5 cm utstickare så att ett hattbrätte bildas. Doppa biskvierna antingen i smält Schokobella mörk chokladtryffel, eller i choklad, låt rinna av på doppgaller innan de placeras på marzipanbrättet. Hatten är nu klar, återstår endast valfri dekoration.

Sagofarbrorn som blev delikatess

I år skulle han ha fyllt 200 år, den fattige pojken från danska Odense som blev sagofarbrorn med hela världen. HC Andersens sagor har till dags dato översatts till 123 språk. Andersen föddes den 2 april 1805 och tillbringade barndomen under svåra ekonomiska förhållanden. Hans pappa var skomakare och hans mamma tvätterska och Hans Christians bästa vän och extraförälder blev hans farmor som alltid berättade sagor. Han hade inga kompisar, vantrivdes i skolan och ville helst vara hemma och leka med sin dockteater. Redan då skrev han, men det var för att bli skådespelare som han reste till Köpenhamn som 14-åring för att söka lycka men resultatet blev svält och större misär. Till slut fick Andersen en mecenat i Jonas Collin som adopterade ynglingen och lät honom få en bra utbildning. Som ung man – och för resten av livet – var HC Andersen en själ på vandring, han reste rastlöst och skrev debutromanen Improvisatören 1833 under utlandsvistelser. Den första samlingen av Andersens totalt 156 sagor kom ut 1835; hans stilistiska grepp var att modernisera konstnsagan och ge den ett tydligt språk, lätt att förstå men ändå mycket målande. Sedan hans död i Köpenhamn 1875, 70 år gammal, har HC Andersens rykte bara växt; den välbekanta profilen ovanpå bakelsen påminner om sagofarbrorns liv och gärning.



Kanel Kringla

VETEDEG

Vatten	1 000 g
Strösocker	400 g
Vetebröds margarin	400 g
Torrmjök	100 g
Fermipan färskjäst	150 g
Lecisoft fri	20 g
Salt	15 g
Kardemumma	20 g
Vinga, bageri vetemjöl	ca 2 200 g
Totalt	4 355 g

Kavla ut vetedeg i längder, 3 mm tjock och 55 cm bred. Bred på Saga kanelfyllning, lägg på nytt lager av vetedeg och bred på äppelsylt samt strö över lite grovhackad malen kanel och lägg på ännu ett lager vetedeg. Kavla till lite lätt så att allt håller samman. Sporra upp i 7 cm breda längder och rulla samman från den ena sidan så en längd bildas. Forma längden till en kringla. Jäs, dekorera, baka av.



Lakrits flarn

En tinad smördegshakelsebotten strykes med ett lager Saga lakritsfyllning, ca 300 g. Rulla samman till en längd och kubba upp i 45 grams bitar. Vänd dessa i strösocker och kavla ut dem till runda, tunna plattor. Låt vila ca 30 min före avbakning. Baka av väl i 210°C. Doppas på ena sidan i choklad.



Hallonbakelse i lakritstartalet

THEBRÖDSMASSA

Mandelmassa	1000 g
Citronarom	10 g
Gul färg	3 g
Äggvita	130 g

En mördegshakelsebotten fylls med ca 15 g Saga Lakritsfyllning och bakas av.

Spritsa runt kanten med citronsmaksatt thebröds massa, krusig tyll nr 9.

Flammas av i het ugn. Kyles därefter väl. Fyll rejält med vaniljkräm inuti ringen av thebröds massa.

Täck bakelsen med hallon och gjut över Kobigel smaksatt med hallonarom.

Placeras i bakelsekapsel.



Aprikos- och mandelbröd

INGREDIENSER

Blötlägg aprikoser och mandel i tillslagsvätskan ca 1 timme
Degtemperatur 27°C
Blanda ca 10 min långsamt
och 2 min snabbt
Ligg tid 30 min

Vatten	1 000 g
Speltvete	ca 1 300 g
Rågmjöl grovt	300 g
Vetegluten	50 g
Ireks Mjuk Råg	300 g
Torkade aprikoser, grovhackade	150 g
Mandel, hel, skalad	100 g
Solrosfrö	150 g
Salt	30 g
Fermipan färskjäst	60 g
Brun sirap	250 g
Totalt	3 690 g

Degvikt 550 g

Bakas i form

Dekorera med hela mandlar

Bakas med ånga

Ungstemperatur 210°C -> 190°C

Om receptet har använts blir ingrediens- och näringsvärden som följer:

INGREDIENSER: Speltmjöl (40 %), vatten, rågmjöl, rågkärnor, sirap, aprikoser (4 %), solrosfrö, mandel (3 %), jäst, surdeg av råg, vetegluten, salt.

Överkänslighet: Vetegluten, mandel.

NÄRINGSVÄRDE PER 100g BRÖD

Energi	1 100 kJ - 260 kcal
Protein	9,4 g
Kolhydrat	46,0 g
Fett	4,5 g
Kostfiber	3,2 g
Na	0,398 g motsvarar 1 g koksalt



Lingonbröd

INGREDIENSER

Degtemperatur 27°C	Vatten	1 000 g	Gör markeringar med en liten rund tyll före jäsnings Efter jäsning siktas lite rågmjöl ovanpå Bakas med ånga Ungstemperatur 200°C -> 170°C
Blanda ca 4 min långsamt	Lingon/rödvinbärssylt	300 g	
och 4 min snabbt	NB rågofin	600 g	
Liggtid 15 min	Starke vetemjöl	ca 1 800 g	
Degvikt 550 g	Gul sirap	280 g	
Slås upp runda	Fermipan färskjäst	100 g	
	NB Lecisoft fri	20 g	

Om receptet har använts blir ingrediens- och näringsvärden som följer:

INGREDIENSER: Vetemjöl, vatten, sylt (lingon 33%), röda vinbär (32%), socker, konserveringsmedel (E202), sirap, rågmjöl, surdegspulver (råg), linfrö, vegetabilisk olja, solrosfrö, fiberrikt vetemjöl, rågbitar, salt, torrjäst, sockerbetsfiber, maltmjöl (korn).

Brödet kan nyckelhålmärkas.

Överkänslighet: Vetegluten, vassle, lupinmjöl.

NÄRINGSVÄRDE PER 100g BRÖD

Energi	1190 kJ - 280 kcal
Protein	9,5 g
Kolhydrat	53,6 g, varav socker 9,5 g
Fett	3,0 g
Kostfiber	7,1 g
Na	0,54 g, motsvarar 1,3 g koksalt



Eriks bröd

INGREDIENSER

Rågskällning, dag 1

Hett vatten (90°)	5 000 g
Rågmjöl, grovt	750 g

Eriks bröd, dag 2

Ljummet vatten	5 000 g
Rågskällning	5 000 g
Jäst	400 g
Salt	300 g
Smör el. marg.	300 g
Vetemjöl	ca 12 000 g

Slå hett vatten i en bunke. Häll på rågmjölet, vispa runt tills mjölet löst sig. Täck med lock eller plast och låt stå i bageriet över natten.

Vid längre förvaring, kyl skällningen.

Grötresten går att använda på samma sätt som rågskällningen.

Temperera skällningen med vattnet, hett vatten om skällningen har stått i kyl. Rör runt tills blandningen är fingervarm. Ha i resten av ingredienserna. Blanda till en smidig deg som får ligga och jäsa i 30 min. innan den tas upp på bordet. Dela degämnen och forma runda, låt vila på bordet ca. 20–30 min. Knåda degämnen ytterligare en gång, låt jäsa i en korg eller på plåt ca. 25 min. Sätt in i het ugn 250 grader, slå lite vatten i botten av ugnen, sänk till 200 grader. Baka bröden 25–30 minuter. Ett ljust bröd med en fin smaksättning av rågskällning som ger ett saftigt och hållbart bröd.

Förslag till smaksättning:

Äpple och russinbröd. Kärna ur och hacka äpplet med skal, tag nästan lika mycket russin. Blanda väl. När degen är färdigjäst för uppslagning, vrid degämnet och rulla i rågmjöl, jäses knappt.



Fullkorn, osötat

INGREDIENSER

Fördeg, dag 1

Vatten	4 000 g
Surdeg	100 g
Rågkross	1 700 g
Rågmjöl	600 g
Solrosfrön	1 200 g
Linfrö	300 g

Blanda alla ingredienserna och täck med lock, ej kyl över natten.

Degen, dag 2

Vatten	2 000 g
Jäst	120 g
Salt	120 g
Rågmjöl, fint	1 800 g
Vetemjöl	ca 1 800 g

Blanda fördegen med vatten, jäst och salt. Rör runt och ha sedan i mjölet. Blanda degen ordentligt på låg hastighet. Låt degen jäsa 40–60 minuter. Smörj formar och fyll till 3/4-delar. Låt jäsa till kanten av formen. Baka 55–65 minuter.



Långsamofin

Degtemperatur 27° C
 Blanda som till V/R bröd
 Liggtid 15 min
 Degvikt 550 g fristående eller i form
 Vänd i rågmjöl grovt

Vatten	1 000 g
Långsamofin	1 000 g
Vinga, bagerivetemjöl ca	1 000 g
Jäst	60 g
Totalt	3 060 g

Jäs
 Snitta
 Bakas med ånga
 Ungstemperatur ca 230° – 200° C

Ett bröd skall se gott och spännande ut. När man äter det skall ögonkänslan upplevas i munnen. Att det dessutom lever upp till näringsexperternas krav är en bonus, inget bröd är nyttigt om det ligger kvar på tallriken. Långsamofin är brödet som lever upp till alla ställda förväntningar och som, om grundreceptet följs, har ett lågt GI-värde på 54. GI-analysen är gjord i England av Oxford Brookes University.

Om receptet har använts blir ingrediens- och näringsvärden som följer:

INGREDIENSER: Vetemjöl, vatten, solrosfrö, linfrö, vetegluten, pumpafrö, jäst, havregryn, rågmjöl, socker, surdegspulver av vete, vetekli, salt, emulgeringsmedel E 472e och solroslecitin, mjölbehandlingsmedel E 300, enzym

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G BRÖD

Energi	1 150 kJ – 270 kcal
Protein	12 g
Kolhydrat	40 g
Fett	8,0 g
Varav mättat	1,5 g
Kostfiber	4,5 g
Na	0,1 g vilket motsvarar 0.3 g koksalt



Hvid HvedeTM

Degtemperatur 27° C
 Blanda långsamt i 10 min – 1 min snabbt
 Ligg tid 40 min
 Degvikt 600 g i form eller fristående

Vatten	1 000 g
Jäst	40 g
Hvid Hvede	1 600 g
Totalt	2 640 g

Jäs
 Snittas
 Bakas med ånga
 Ungstemperatur ca 170° C

Framtidens bröd har fullkornsmjöl som bas. Hvid Hvede är en helmix vars bas utgörs av 85 % fullkornsmjöl av vete. Fullkornsmjölet är finmalt som ett siktat vetemjöl, men med fullkornsmjölets totalinnehåll av mjöl, grodd och skaldelar.

Tack vare att det är helmix blir det enkelt att baka ett spännande bröd med en fantastisk smak.

Brödet innehåller 57 % fullkorn, vilket motsvarar 78 % av torrvikten. Brödet kan nyckelhålmärkas och kan också förses med näringspåståenden. Tack vare det stora innehållet av fullkornsmjöl och surdeg bör den ha ett bra GI-värde. Med ett Hvid Hvede-bröd i butiken är framgången given!

Om receptet har använts blir ingrediens- och näringsvärden som följer:

INGREDIENSER: Fullkornsmjöl av vete 85 %, vatten, vetegluten, vegetabilisk olja, jäst, salt, honung, durumvete, vetemjöl, surdeg av vete, vasslepulver, emulgeringsmedel E 472e, druvsocker, lupinmjöl

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G BRÖD

Energi	1040 kJ – 250 kcal
Protein	9,5 g
Kolhydrat	45,2 g
Fett	3,0 g varav mättat 0,0 g enkel omättat 1,43 g fleromättat 1,98 g
Kostfiber	7,1 g
Na	0,54 g motsvarar 1,36 g koksalt



Vit banantårta

Dela tårtbotten i tre delar, montera tårten med banansylt i nedersta lagret, vaniljkräm och vispgrädde i översta lagret. Stryk upp hela tårten med vispgrädde. Täck tårten med 2,5 mm tjock extra vit marzipan. Dekorera t.ex. med att doppa en anslagsring lite lätt i smält choklad och gör avtryck på tårten. Placera en liten rund marzipanplatta siktad med florsocker i mitten. Förgyll det hela med några chokladpennor.



Vit bananbakelse

Dela en tårtbotten kapsel i tre delar, stick ut rondeller 7 cm i diameter, samt lika många rondeller 6 cm i diameter. Montera bakelsen med banansylt på nedersta 7 cm botten, lägg på 6 cm botten och spritsa på en klick vaniljkräm. Spritsa en rosett med vispgrädde runt vaniljkrämen och avsluta uppåt i en topp. Kavla ut rondeller av extra vit marzipan till 2 mm tjocklek och 11 cm i diameter. I mitten av denna rondell stick ut hål med krusig utstickare 3,5 cm i diameter. Placera marzipanen över bakelsen och kläd in den som på bilden. Spritsa lite smält mörk chokobella chokladtryffel över gräddtoppen och låt rinna ner över marzipanen.





Mandelgrädde

Cirka 18 st tårtor

Mandelbottnar

Mandelmassa	5 000 g
Strösocker	2 500 g
Äggvita	1 300 g

Blandas samman till en slät biskvimassa. Stryk med hjälp av en marängform ut biskvimassan till runda bottnar 20 cm i diameter a 250 g st. Baka i 190 grader ca 15 min.

Sockerkaksflikar

Ägg	1 500 g
Strösocker	900 g
Vetemjöl	900 g
Bakpulver	90 g

Vispa upp ägg o socker, sikta samman vetemjöl och bakpulver och melera ned i den uppvispade äggmassan. Fördela smeten på 6 st plåt med silikonpapper. Bred ut som till rulltårtor. Baka av 210 grader ca 6 min. Aprikotera ovasidan och strö över hyvlad mandel. Skär upp bottenarna i ca 13 cm breda remsor och skär från dessa ut flikar som är ca 6-7 cm breda i botten och spetsiga upptill.

Montering av tårtan

På nedersta botten lägg ett tjockt lager vaniljkräm, lägg på nästa botten. Stryk upp kanterna eller om man så vill hela tårtan med vispgrädde. Spritsa 12 st ganska stora gräddtoppar runt tårtan. Sätt fast dom utskurna sockerkaksflikarna på tårtkanten och vik den smala delen över gräddtoppen. Spritsa ett gräddmönster i mitten som garneras med frukt. Till sist spritsas prickar av pikeringsgelé på sockerkaksflikarnas spets.



Skapa dina egna favoritmuffins!

Grundrecept Mr Henrys muffinsmix choklad/vanilj

En sats

Mix	1 000 g
Vatten	400 g
Vegetabilisk olja	400 g
Totalvikt	1 800 g

Väg upp mixen blanda med vinge, tillsätt olja och vatten successivt under långsam omrörning. Skrapa ner runt kanterna och blanda ytterligare 2 minuter på mellanhastighet. Fortsätt därefter med inblandning av vald smak enligt idétipsen nedan.

Strösseldeg

Vinga, bagerivetemjöl	1 000 g
Konditorimargarin	600 g
Florsocker	500 g
Vanillinsocker	30 g
Hjorthornsalt	10 g

Blanda till en deg och riv denna genom ett gallernät till lagom storlek på ströseln. Förvaras i kyl eller frys.

Chokladmuffins med strössel

Grundrecept 1 sats á	1 800 g
Chokladchippits	150 g

Tillsätt chokladchippits och blanda lätt. Fyll upp i önskad formstorlek till 2/3 och strö över rikligt med strössel. Baka av ca 180 grader ca 25 min. Efter avsvälning doppas kakan i smält chokobella chokladtryffel och strö över med chokladflingor.

Lakritsmuffins med strössel

Grundrecept 1 sats á	1 800 g
Saga lakritsfyllning	450 g

Tillsätt lakritsfyllningen och blanda lätt. Fyll upp i önskad formstorlek till 2/3 och strö över rikligt med strössel. Baka av ca 180 grader ca 25 min. Efter avsvälning sikta över med florsocker.

Kanelmuffins med strössel

Grundrecept 1 sats á	1 800 g
Saga kanelryllning	450 g

Tillsätt kanelryllningen och blanda lätt. Fyll upp i önskad formstorlek till 2/3 och strö över rikligt med strössel, samt strö över en blandning av strösocker och grovmalen kanel. Baka av ca 180 grader ca 25 min.

Mandelmuffins med strössel

Grundrecept 1 sats á	1 800 g
Saga mandelfyllning	450 g

Tillsätt mandelfyllningen och blanda lätt. Fyll upp i önskad formstorlek till 2/3 och strö över rikligt med en blandning av strössel och strimlad mandel. Sikta över med florsocker. Baka av ca 180 grader ca 25 min.



Lakritsstjärna med saffran

Recept vetedeg

Vatten	1 000 g
Strösocker	400 g
Vetebröds­margarin	400 g
Torrmjöl­k	100 g
Fermipan färskjäst	150 g
Lecisoft fri	20 g
Salt	15 g
Saffran­extrakt coupe	50 g
Vinga, bagerivetemjöl	ca 2200 g

Väg upp bräck om 2700 g vetedeg. Bräck och rulla till 30 stycken 90 grams bullar.

Rulla ut varje bulle till ca 15 cm längd, skall vara smala på mitten och bulliga i ändarna.

Vik samman den utrullade bullen så att ett hjärta bildas och placera 4 st bullar tillsammans i en stjärnform.

Efter jäsnings äggstryk och spritsa med liten slät tyll ned Saga lakritsfyllning på 8 ställen runt kakan samt spritsa med vaniljkräm i mitten. Dekorera med pärlsocker, baka av.



Långsamofin

Degtemperatur 27° C
 Blanda som till V/R bröd
 Liggtid 15 min
 Degvikt; i form
 (Bakers 1 liters art nr 10511)
 eller spånkorgar 400 g,
 baguetter med spetsiga ändar 450 g

Vatten	1 000 g
Långsamofin	1 000 g
Starke, ex bageri vete	1 000 g
Jäst	60 g
Totalt	3 060 g

Ciabatta 120g. Rulla ut längder som får jäsa några minuter innan de kubbas upp.

Vänd i grovt rågmjöl

Jäs

Snitta

Bakas med ånga

Ungstemperatur ca 230°– 200°C

Långsamofin är vår kontrollerade och analyserade produkt för GI-bröd. För produktens användningsområde har vi använt Starke (t.ex. bagerivete). Tack vare denna lilla ändring som inte påverkar analysvärdet kan man nu baka baguetter, ciabatta och andra brödsorter, exempelvis bräck.

Om receptet har använts blir ingrediens- och näringsvärden som följer:

INGREDIENSER: Vetemjöl, vatten, solrosfrö, linfrö, vetegluten, pumpafrö, jäst, havregryn, rågmjöl, socker, surdegspulver av vete, vetekli, salt, emulgeringsmedel E 472e och solroslecitin, mjölbehandlingsmedel E 300, enzym.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G BRÖD

Energi	1 150 kJ – 270 kcal
Protein	12 g
Kolhydrat	40 g
Fett	8,0 g
Varav mättat	1,5 g
Kostfiber	4,5 g
Na	0,1 g vilket motsvarar 0.3 g koksalt



Speltbröd

Degtemperatur 27° C
 Blanda som till V/R bröd
 Liggtid 30 min
 Bakas i form 350 i spånkorg och i
 Bakers enlittersform (art. nr 10511)
 eller fristående 550 g

Vatten ca 40° C	500 g
Speltvetemjöl fullkorn	450 g
Salt	25 g
Vetesur Ireks	50 g
Totalt	1 025 g

Vänds i Speltvete fullkornsmjöl
 Jäs
 Bakas med ånga
 Ungstemperatur 240° – 200°C

Blötläggning	1 025 g
Vatten	1 000 g
Spelvetemjöl siktat	700 g
Starke, ex. bagerivete	1 000 g
Lecimax BM 15	10 g
Bagerimargarin	30 g
Socker	25 g
Jäst	80 g
Totalt	3 870 g

Anledningen till att speltvetemjöl har blivit så populärt är den fina smak som vetet ger till brödet. Att speltvete är bra ur miljösynpunkt är ytterligare ett plus. Spelt behöver man inte bespruta mot skadeinsekter beroende av att axet är skyddat med kraftiga agnar. Vi har nu speltvete som siktat och som fullkornsmjöl.

Om receptet har använts blir ingrediens- och näringsvärden som följer:

INGREDIENSER: Vatten, vetemjöl, speltvetemjöl, fullkornsmjöl av speltvete, jäst, surdeg av vete, salt, margarin (vegetabiliskt fett, vatten, salt, emulgeringsmedel E 471, vitamin A och D, färgämne E160a, aromämne), socker, emulgeringsmedel E 472e, druvsocker.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G BRÖD

Energi	985 kJ – 235 kcal
Protein	7,8 g
Kolhydrat	45 g
Fett	2,5 g
Kostfiber	2,7 g



Friskus

Vatten	1 000 g
Friskus	1 000 g
Totalt	2 000 g

Blanda och låt stå 30 min

Degtemperatur 27° C	Blötläggning	2 000 g	Vänd i grovt rågmjöl
Blanda som till V/R bröd	Vatten	450 g	Snittas efter jäsnings,
Ligg tid 15 min	Starke, ex. bagerivete	1 500 g	med ett rakt djupt snitt
Degvikt 550 g	Jäst	100 g	Bakas med ånga
Slås upp som limpor	Totalt	4 050 g	Ungstemperatur 240° – 200°C

Med Friskus kan du baka ett bröd som får rustik skorpa och en underbar god smak. Friskus är en modern produkt med ett högt innehåll av kostfiber och surdeg som ger extra pulsvärden,

Vitamin E (25 % av dagsbehovet) stärker kroppens celler mot nedbrytning och kalcium (20 % av dagsbehovet) stärker skelettet. Magnesium (20 % av dagsbehovet) påverkar ämnesomsättningen och har stor betydelse för nervernas och musklernas funktion. Med andra ord: gott och nyttigt!

Om receptet har använts blir ingrediens- och näringsvärden som följer:

INGREDIENSER: Vetemjöl, vatten, linfrö, jäst, lupinmjöl, surdeg av råg, vetegluten, solrosfrö, vetegroddar, salt, emulgeringsmedel E 472e, E 471, äppelfiber, maltmjöl av vete, vetekli, druvsocker, förtjockningsmedel E 412, surhetsreglerande medel E 341, rågmjöl, kryddor.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G BRÖD

Energi	1 010 kJ – 240 kcal
Protein	11 g
Kolhydrat	38 g
Varav	3,2 g
Fett	4,5 varav mättat 0,8 g
Kostfiber	5,4 g
Na	0,6 g vilket motsvarar 1,5 g koksalt



Softkernebröd

Degtemperatur 32° – 35° C
 Blanda degen långsamt i ca 20 min
 Ingen liggzeit
 Degvikt 1 200 g i 1,8 l AI- form
 alternativ om Bakers form
 art nr 10511 (10 x11) blir degvikten 500 g

Vatten	1 000 g
Softkernebröd	ca 1 440 g
Jäst	25 g
Totalt	2 465 g

Ytan jämnas ut med ett blött skrapkort
 Bestro med sesamfrö
 Bakas med ånga
 Bakningstemperatur ca 180°C
 Baktid ca 60 min

I den danska mattraditionen ingår rågröd. Ett rågröd baserat på kärnor och surdeg. Brödet skall vara kompakt, ha ett tätt inkräm och vara saftigt. Rågrödet skärs i mycket tunna skivor och används som underlag till pålägget i de danska smörrebröden.

Softkernebröd tillhör den moderna gruppen av danska rågröd. Ett bröd som är mindre surt än de äldre typerna. Nyttiga fröer med stor mängd fleromättat fett har ersatt en del av rågkärnorna. Softkernebröd är en dansktillverkad helmix för det moderna danska rågrödet.

Om receptet har använts blir ingrediens- och näringsvärden som följer:

INGREDIENSER: Vatten, vetemjöl, rågflingor, linfrö, solrosfrö, surdeg av råg, jäst, salt, maltextrakt, maltmjöl av råg, sesamfrö.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G BRÖD	
Energi	1 050 kJ – 250 kcal
Protein	9,0 g
Kolhydrat	35,0 g
Fett	8,9 g
Varav mättat	0,6 g
Kostfiber	5,2 g
Na	0,4 g vilket motsvar 1,0 g koksalt



NYHET! Ireks Kaffebrödsmix

Denna nyhet från Ireks är en bas för kaffebröd utan vanligt tillsatt socker. Lågkaloribasen för ett gott kaffebröd innehåller fruktos och Acesulfam K som sötningsmedel. Acesulfam K ger en bra söt smak åt kaffebrödet men har noll i energivärde. Med Kaffebrödsmix UVS får vi en ny typ av kaffebröd som i smak och konsistens ligger i samma klass som vanligt kaffebröd.

Lussekatter

Vatten	1 000 g
Margarin	400 g
Kaffebrödsmix UVS	200 g
Jäst	100 g
Saffran	70 g
Salt	25 g
Vetemjöl, Starke	ca 2 100 g
Totalt	3 895 g

Körtdid	8 min långsamt + 4 min snabbt
Degtemperatur	ca 25°C
Liggtid	15 min

Körs samman till en smidig deg
Låt vila före uppslagning

Baktemperatur	ca 220°C
Baktid	8 – 10 min

Kaffebröd

Vatten	1 000 g
Margarin	400 g
Kaffebrödsmix UVS	200 g
Jäst	100 g
Salt	25 g
Kardemumma	25 g
Vetemjöl, Starke	ca 2 050 g
Totalt	3 800 g

Körtdid	8 min långsamt + 4 min snabbt
Degtemperatur	ca 25°C
Liggtid	15 min

Körs samman till en smidig deg
Låt vila före uppslagning

Baktemperatur:	ca 200°C
Baktid:	15 – 17 min





NYHET!
Tre klassiker
i ny tappning!

Budapestbakelse

Bottnar

Äggvita	1 000 g
Strösocker	1 600 g
Nötter rostade grovrivna	700 g
Kokkrämspulver	300 g

Vispa upp äggvitan, tillsätt socker lite i taget under vispningens gång. Tillsätt för hand blandningen av nötter och krämpulver. Spritsa upp bottnar och baka av i ca 160 grader i ca 20 min.

Citronkompott

Citronpuré	1 000 g
Strösocker	315 g
Gelatinblad	28 g

Koka upp allt utom gelatinbladen som skall blötas upp och tillsättas efter kokningen.

Fyll en genomskinlig plastbägare med tre stycken mandarinklyftor i botten. Fyll på citronkompotten innan den börjar gela. Stick ut budapestbotten och lägg över, fyll på med gräddkräm. Täck överst med budapestbotten samt garnera med choklad och sikta med florsocker.

Napoleonbakelse

Vinbärddroppar

Fondant	750 g
Svart vinbärspure	250 g

Kokas tillsammans och gjutes därefter i gjutpuder till droppar.

Gjutpuder

Florsocker	1 000 g
Majsmjöl	1 000 g

Blandas och siktas väl tillsammans. Bredes ut jämt fördelat i en kapselplåt. Forma i gjutpudret små gropar som man gjuter vinbärddropparna i.

Fyll genomskinliga plastbägare med äppeldelikatess i botten. Fyll på med en smördegsbotten och fyll upp bägaren med gräddkräm. Täck med smördegsbotten. Glasera bakelsen med hallonsylt och fondant. Garnera med en svartvinbärddroppe.

Princessbakelse

Hallonkompott

Hallonpuré	1 000 g
Strösocker	155 g
Citonsaft	45 g
Gelatinblad	26 g

Koka upp allt utom gelatinbladen som skall blötas upp och tillsättas efter kokningen.

Fyll genomskinliga plastbägare med hallonkompott i botten, lägg på en utstucken anslagsbotten. Fyll därefter med gräddkräm och ytterligare en anslagsbotten. Stryk bägaren jämn med gräddkräm. Riv över rikligt med marzipan med ett grovt rivjärn. Sikta över med florsocker.



Rabarbertårta

Vaniljmazarinmassa

Mandelmassa	1 000 g
Konditorimargarin	500 g
Ägg	500 g
Vaniljkräm	600 g

Lös mandelmassan med lite margarin i taget till en slät fyllning. Tillsätt därefter äggen portionsvis. Tillsätt vaniljkrämen men överarbeta inte massan.

Arbetsgång

I botten på en mördegsfodrad tårtform (18cm) spritsas 70 g vaniljkräm. Fyll därefter på ca 180 g vaniljmazarinmassa och stryk ut jämnt över formen. Strö över 20 g oskalad hyvlad mandel. Spritsa till sist en spiral med rabarbersylt ca 80–100 g. Baka av i ca 170 grader, efter avsvälning garnera med smält Schokobella chokladtryffel.

Tips!

Variera gärna kakan genom att byta rabarbersylt till banansylt!



Granat äppelgott

Mazarinmassa

Mandelmassa	1 000 g
Margarin	500 g
Ägg	500 g
Granatäpplearom	30 g

Blandas samman som till mazarinmassa,
tillsätt aromen sist.

Maräng

Äggvita	500 g
Strösocker	800 g

Vispas samman till en styv maräng.

I botten på en toskaform spritsas 10 g blåbärssylt. Spritsa därpå ca 30 g mazarinmassa, toppa med ca 10 st blåbär, baka sedan av. Spritsa efter avsvälning en ring runt kakan med maräng, stjärntyll nr 10. Strö över med strösocker och flamma av i het ugn. Fyll till sist med gjutgelé smaksatt med granatäpple arom.



Muffins

Grundrecept muffins

Konditorimix UVS	2 000 g
Vetemjöl, Vinga	240 g
Bakpulver	10 g
Ägg	400 g
Matolja	640 g
Vatten	900 g
Totalt	4 190 g

Baktemperaturn 180°C. Baktid ca 18 min

Alla ingredienser körs med vinge i 1 minut. Ska sedan stå i 5 minuter att svälla före massan körs färdig i 2:ans växel i 2 minuter. Massan spritsas i muffinsformar.

NYHET! Ireks Konditorimix UVS

Nu lanserar Kobia en ny muffinsmix från Ireks, en produkt utan vanligt socker. Istället har sorbitol och sackarin använts som sötningsmedel. När det gäller smak och konsistens blir slutprodukten i nivå med de traditionella muffinssorterna.

Konditorimix UVS ger muffins med ett lägre kaloriinnehåll jämfört med de vanliga sorterna – intressant för alla som vill äta godis men ändå få i sig något mindre energi.

Blåbärsmuffins

Konditori-mix UVS	2 000 g
Vetemjöl, Vinga	240 g
Bakpulver	10 g
Ägg	400 g
Matolja	640 g
Vatten	900 g
Totalt	4 190 g

Alla ingredienser körs med vinge i 1 minut. Ska sedan stå i 5 minuter att svälla före massan körs färdig i 2:ans växel i 2 minuter. Muffinsformen fylls med 3/4 muffinssmet, blåbär strös på och sedan spritsas formen färdig.

Baktemperatur 180°C
Baktid ca 20 min

Hallonmuffins

Konditori-mix UVS	2 000 g
Vetemjöl, Vinga	240 g
Bakpulver	10 g
Ägg	400 g
Matolja	640 g
Vatten	900 g
Totalt	4 190 g

Alla ingredienser körs med vinge i 1 minut. Ska sedan stå i 5 minuter att svälla innan massan körs färdig i 2:ans växel under 2 minuter. Muffinsformen fylls med muffinssmet, en ring med Carat Hallonsylt spritsas i mitten av formen. Därefter spritsas formen färdig. Dekoreras eventuellt med ett hallon på toppen.

Baktemperatur 180°C
Baktid ca 20 min

Hawaiimuffins

Konditori-mix UVS	2 000 g
Vetemjöl, Vinga	240 g
Kokosflingor, rostade	200 g
Bakpulver	10 g
Romessens	20 g
Ägg	400 g
Matolja	640 g
Vatten	900 g
Totalt	4 410 g

Alla ingredienser körs med vinge i 1 minut. Ska sedan stå i 5 minuter att svälla före massan körs färdig i 2:ans växel i 2 minuter. Massan spritsas i muffinsformar. En 1/4 ananasring sticks ned i varje form.

Baktemperatur 180°C
Baktid ca 20 min

Persikolimemuffins

Konditori-mix UVS	2 000 g
Vetemjöl, Vinga	240 g
Bakpulver	10 g
Lime essens	40 g
Ägg	400 g
Matolja	640 g
Vatten	900 g
Totalt	4 230 g

Alla ingredienser körs med vinge i 1 minut. Ska sedan stå i 5 minuter att svälla före massan körs färdig i 2:ans växel i 2 minuter. Massan spritsas i muffinsformar. Lägg två 2 persikofiléer i kors överst i varje form.

Baktemperatur 180°C
Baktid ca 20 min

Äppelrussinmuffins

Konditori-mix UVS	2 000 g
Vetemjöl, Vinga	240 g
Bakpulver	10 g
Ägg	400 g
Matolja	640 g
Vatten	900 g
Totalt	4 190 g

Alla ingredienser körs med vinge i 1 minut. Ska sedan stå i 5 minuter att svälla före massan körs färdig i tvåans växel i 2 minuter. Muffinsformen fylls med muffinssmet, 1-2 äppelklyftor läggs på. Russin strös på och sedan spritsas formen färdig. Dekoreras med lite grovmalen kanel.

Baktemperatur 180°C
Baktid ca 20 min



Speglar

Mandelmassa	1000 g
Strösocker	100 g
Äggvit	125 g

Blandas till spritsbar konsistens.

Mazarinmassa

Lös mandelmassan med margarinet till en slät massa, tillsätt äggen portionsvis och till sist vetemjålet. Av thebrödsmassan spritsa med stjärntyll nr 9 ovala ramar i önskad storlek. Fyll upp med mazarinmassa inne i den spritsade ramen.

Mandelmassa	1000 g
Konditorimargarin	500 g
Ägg	500 g
Vetemjöl	100 g

Färdigbaka kakorna i ca 200 grader. Efter avsvälning strykes hallonsylt över mazarinmassan och glasera därefter med fondant. Dekorera som på bild med en apelsin-skalstrimla.



Linäs crisptårta

Fragiletébottnar

Äggvita	1000 g
Stösocker	1000 g

Mandelmassamet

Mandelmassa	1000 g
Mjök	250 g

Vispas upp till fast maräng.

Lös mandelmassan med mjölken till en slät massa.

Strösocker	200 g
Potatismjöl	150 g

Blandas samman torrt.

Vispa upp äggvitan med lite av sockret med från början, tillsätt resterande under vispningens gång. Lös mandelmassan vidare med lite av den uppvispade marängen till en vekare konsistens, därefter blandas all massa samt maräng försiktigt tillsammans. Till sist nedmeieras socker och potatismjölblandningen.

Bred ut massan på plåt med hjälp av 20 cm marängformen. Baka av i ca 190 grader.

Efter avsvälning bred på ett tunt lager med cornflakes som blandats med smält nötryffel. Viktigt är att ytan på all cornflakes blivit isolerad mot fukt av nötryffeln.

Montering av tårtan

En skiva av en tredelad 24 cm chokladbotten placeras på plåt. Bred på ett lager med aprikosyllt. Runt tårtbotten ställ en anslagsring som lämnar ca 1 cm fri kant mellan botten och ring, ev. kläd insidan med plastband.

Fyll upp med ett lager chokladmousse, på detta lägg en fragiletebotten med cornflakes.

Fyll upp hela anslagsringen med chokladmousse och stryk jämn ovsida.

Frys in tårtan.

Vid färdigställande av tårtan, tag ut från frysen och stryk på ett lager med chokladmousse vid spegelgele. Tag av ringen samt eventuell plastband, spritsa med smält nötryffel runt kanten på tårtans ovsida och låt nötryffeln rinna fritt nedför kanten.

Garnera t.ex. som på bild, med en skivad jorgubbe modell större.



Italiensk saltbröd

Degtemperatur 27°C	Vatten	1 000 g	Jäs
Blanda som till V/R bröd	Starke ex bageri vetemjöl	1 700 g	Pensla med vatten,
Ligg tid 60 min	Boaccia NB	150 g	beströ med flingsalt
Degvikt: bräck 3 000g,	Olivolja	100 g	Ungstemperatur 240°C - 220°C
baguetter 250 g	Rosmarin	20 g	
Bräckbitarna får vila några	Jäst	60 g	
minuter innan de kavlas	Lecisoft fri NB	20 g	
ner till 7 mm.	Salt	15 g	
	Totalt	3 050 g	

Italienskt saltbröd är en förädlad Focaccia med olivolja, flingsalt och rosmarin. Denna deg gör sig verkligen till portionsbaguetter och större bräck som man sedan strör över lite flingsalt och durum grosso (grovt durummjöl). Basen vi utgår ifrån är Boaccia från NB där vi sedan tillsätter olivoljan, saltet och den goda kryddan rosmarin.

Om receptet har använts blir ingrediens- och näringsvärden som följer:

INGREDIENSER: Vetemjöl, vatten, olivolja, jäst, salt, rosmarin, socker, maltmjöl av korn

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G BRÖD

Energi	1 025 kJ – 245 kcal
Protein	6,8 g
Kolhydrat	43 g
Fett	4,6 g
Kostfibrer	2,3 g



Milanesisk Panettone

Blanda det ljumna vattnet med 50 g socker och all jäst. Låt det stå i ca 10 min. Vispa äggulorna och häll i jästblandningen, salt och sockret. Därefter vispa i 250 g mjöl och det mjuka smöret. Byt till en krok och blanda i resten av mjölet till en smidig deg. Låt degen jäsa i ca 45 min på ett varmt ställe.

Strösocker	100 g
Jäst	50 g
Vatten	300 g
Äggulor (6 st)	120 g
Salt	8 g
Vinga bageri vetemjöl	1 000 g
Smör/ margarin	250 g
Vaniljarom	4 g
Russin	100 g
Frukttärningar	300 g
Smör/ margarin (att pensla med)	50 g
Totalt	2 282 g

Blanda in russin och frukttärningar så de blir jämt fördelade i degen. Väg av till 560 g bitar. Rundriv och platta ut bitarna i 18 cm runda formar. Jäs. Pensla ytan med smält smör. Baka i 200°C ca 10 min sänk sedan till 180°C och baka ytterligare 10 min. När kakan är bakt pensla med smält smör.

Panettone var från början en traditionell nord Italiensk julkaka. Men som med alla traditioner så förändras de. Panettone är numera en året runt produkt. Det finns hur många olika recept som helst, en del med surdeg, en del med liggstider över natt osv. Det här är vår förenklade variant.

Om receptet har använts blir ingrediens- och näringsvärden som följer:

INGREDIENSER: Vetemjöl, margarin (vegetabiliskt fett, vatten, salt (1,5%), emulgeringsmedel E 471, vitamin A, D, färgämne E 160a, aromämne), vatten, frukttärningar (äpplen, apelsinskal, körsbär, glukossirap, socker, surhetsreglerande medel E 330, konserveringsmedel E 202, E 220, färgämne E 129, E 104, E 133, E 127), äggula, russin, socker, jäst, salt, vaniljarom.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G BRÖD	
Energi	1435 kJ – 343 kcal
Protein	5,8 g
Kolhydrat	49 g
Fett	13,3 g



Soltorkade tomater

Degtemperatur 27°C
 Blanda 8-9 min långsamt
 Liggtid ca 15 min
 Degvikt. Baugetter 450, Korgbröd 400 g,
 treslaget 450 g, mindre bitar 100 -140 g
 Vänd i rågmjöl grovt

Vatten	1 000 g
Soltorkade Tomater NB	920 g
Starke ex bageri vete	920 g
Jäst	75 g
Totalt	2 915 g

Jäs
 Snitta
 Bakas med ånga
 Ungstemperatur varierar pga storlek.
 Stora bitar 240°C - 210°C.
 Små bitar 250°C - 220°C

Soltorkadtomat bröd är ett bröd vars smak direkt tar oss ner till Medelhavet. Brödet är baserat på NB Soltorkad tomatbas med innehåll som oregano, lök, soltorkadtomat och med dessa ingredienser så har man ett bröd som verkligen har en särpräglad smak och samtidigt utmärker sig väl på brödhyllan. Detta bröd gör sig verkligen till pastan eller salladen. Degen är både lätt och tålig att arbeta med vilket resulterar till en mängd olika modeller med andra ord så är det bara fantasin som sätter gränsen.

Om receptet har använts blir ingrediens- och näringsvärden som följer:

INGREDIENSER: Vetemjöl, vatten, tomat 4%, jäst, vetekli, salt, lök, vetegluten, vegetabiliskt fett, socker, oregano, emulgeringsmedel E 472e, glukossirap

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G BRÖD

Energi	952 kJ – 228 kcal
Protein	7,5 g
Kolhydrat	43 g
Fett	2,5 g
Kostfiber	2,6 g



Olivbröd

Degtemperatur 27°C
 Degkörning: Ersätt med fördel en del vatten mot spadet från oliverna.
 Körtid: Normal, blandas till en smidig deg, tillsätt oliverna när det återstår 3 min.
 Liggtid 15 min

Vatten	1 000 g
Starke ex bageri vetemjöl	1 200 g
Veteofin NB	600 g
Gröna oliver med paprika	150 g
Fermipan färsk jäst	70 g
Lecisoft fri NB	20 g
Totalt	3040 g

Degvikt bräck 3 000g,
 baguetter 250 g
 Jäs
 Pensla med vatten,
 vändes i grovt rågmjöl.
 Ungstemperatur 240°C - 210°C
 Ånga

Olivbrödet är ett ljust fiberrikt och osötat bröd med paprikafyllda oliver. I degen är inget socker eller fett tillsatt så följer man riktreceptet kan brödet nyckelhålmärkas. Basen som receptet bygger på är Veteofin från NB som innehåller en hög andel kostfiber.

Om receptet har använts blir ingrediens- och näringsvärden som följer:

INGREDIENSER: Vetemjöl, vatten, oliver med paprika (vatten, förtjockningsmedel E 412, E 401, konserveringsmedel E 202, salt, antioxidationsmedel E 330,) vetefiber, jäst, salt, emulgeringsmedel E 472e, socker.

Följer man riktreceptet kan produkterna nyckelhålmärkas.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G BRÖD

Energi	931 kJ – 220 kcal
Protein	6,7 g
Kolhydrat	40,0 g
Fett	3,4 g
Kostfibrer	4,9 g
Natrium	0,4g
motsvarar	1g koksalt