

# Ud af hængekøjen

Hverdagen og de lækre madpakker kalder





# SPIREVIP SANDWICH

Ingredienser:	
Hvedemel	1700 g
Salt	40 g
Vand	1300 g
<b>O-tentic Durum</b>	80 g
<b>Easy Puravita SpireVip</b>	300 g

Fremgangsmåde:	
Æltetid	6+4 min. Tilsæt vand lidt efter lidt.
Dejtemperatur	25-26 °C.
Hviletid 1	30 min.
Afvejning	600 g lægges løst sammen.
Opslåning	Slåes op og vendes i mel og flager.
Rasketid	45-60 min.
Dekoration før afbagning.	Snittes 3 gange.
Ovntemperatur	250 °C faldende til 230 °C med lidt damp.
Bagetid	35 min. sidste 10 min. med åbent spjæld.

Ide til fyld:	
Roastbeef	
Groftrevet peberrod	
Dijon mayo	
Snittet rødkål	

Fremgangsmåde:	
Smør med dijon mayo og fyld op med rigeligt roastbeef, peberod og rødkål.	

## Tip!

Brug daggammelt brød og varm det i klapristeren for at undgå madspild.

CHOKORU



# SPIREVIP CHOKORUG

Ingredienser:	
Iblødsætning:	
Rugbrødsrasp	640 g
Solsikkefrø	300 g
Vand	640 g
Salt	36 g
Dej:	
<b>Easy Puravita SpireVip</b>	700 g
Rugmel	500 g
Hvedemel	400 g
Hørfrø	100 g
Gær	30 g
Vand	1000 g
<b>Belcolade Selection Noir Chunks</b>	400 g
Dekoration:	
Havreflager	450 g
Hørfrø	225 g
Chiafrø	135 g

Fremgangsmåde:	
Æltetid	15 min. langsomt (undlad chunks).
Dejtemperatur	27-29 °C.
Hviletid 1	30 min.
Afvejning	100 g på plade med bagepapir.
Hviletid 2	Na.
Opslåning	Efter 30 min. hviletid, røres chokolade chunks i dejen. Derefter afvejes de og sættes på plade.
Rasketid	+/- 20-30 min. ved rumtemperatur, overdækket med plastik.
Dekoration før afbagning	Na.
Ovntemperatur	230°C med damp, sænkes til 180°C.
Bagetid	+/- 25 min. (kernetemperatur 95 °C).



# SPIREVIP HÅNDMADDER

Ingredienser:	
Iblødsætning:	
Solsikkekerner	750 g
Rugbrødsrasp	1600 g
Salt	110 g
Vand	1600 g
Dej:	
<b>Easy Puravita SpireVip</b>	1750 g
Fuldkornsrugmel	1250 g
Hvedemel	1000 g
Hørfrø	250 g
<b>Rugbrødsmalt Ekstra</b> (valgfrit)	50 g
Gær	75 g
Vand	2500 g
Dekoration:	
Havreflager	100 g
Hørfrø	50 g
Chiafrø	30 g

## Fyld:

Kun fantasien sætter grænser for, hvad du kan komme på at fyld. Det kan være den klassiske, som f.eks. æg og rejer eller den mere moderne udgave som denne variant med Tofu, grønkål og rødebede.

Fremgangsmåde:	
Æltetid	15 min. langsomt.
Dejtemperatur	27-29 °C.
Hviletid 1	30 min.
Afvejning	1000 g i rugbrødsforme.
Opslåning	Afvejes direkte ned i smurte rugbrødsforme, trykkes med en rugbrødspreser/skrabelærred. Drys med topping.
Rasketid	+/- 55 min. 34°C og 80% RH.
Ovntemperatur	230°C med damp, sænkes til 180 °C.
Bagetid	+/- 55 min. Kernetemperatur 95 °C.

## Tips & Tricks:

**Tip 1:** SpireVip er et meget svampet rugbrød, så husk at tjekke om kernetemperatur er 95 grader. Hælder man til at det færdigbagte rugbrød er lige lidt for svampet til ens smag, eller man bruger afvejer, kan man med fordel fjerne lidt af vandet ca. 3-5%.

**Tip 2:** Direkte efter afbagning, kan brødene filmes, og dermed kan man øge holdbarheden.





# KERNESTYKKER

Ingredienser:	
<b>Easy Puravita Kernestykker</b>	1200 g
Vand	900 g
Hvedemel	1700 g
Rugmel	300 g
<b>Sapore Salome</b>	180 g
<b>Soff'r Tvebak</b>	240 g
Salt	40 g
Gær	120 g
Vand	ca. 1100 g

Fremgangsmåde:	
Æltetid	6 + 4 min.
Dejtemperatur	26-27 °C.
Hviletid 1	15 min.
Afvejning	2100 g
Hviletid 2	15 min.
Opslåning	Brækkes af som håndværkere. Vendes i frø og kerner efter eget valg.
Rasketid	45 min, 35 °C, 80 % RH.
Ovntemperatur	260 °C faldende til 240 °C.
Bagetid	18 min. med lidt damp. Åbent spjæld de sidste 2 min.



# HOTDOG TOGO

Ingredienser:	
<b>Plange Napoleon</b>	2000 g
<b>Easy Soff'r</b>	200 g
Sukker	160 g
Gær	90 g
Vegetabilsk olie	60 g
<b>Sapore Fidelio</b>	40 g
Vand	1100 g

Fremgangsmåde:	
Æltetid	6 + 4 min.
Dejtemperatur	24-26 °C.
Hviletid 1	5-10 min.
Afvejning	1350 g/bræk.
Hviletid 2	5-10 min.
Opslåning	Rundvirkes, de sættes 30 (3x10) på hver plade m bagepapir, må gerne bage sammen.
Rasketid	70-80 min 37°C 80% RH.
Dekoration før afbagning	Spray med <b>Sunset Glaze</b> .
Ovntemperatur	230°C, ingen damp.
Bagetid	7-9 min.



# RØDBEDE BURGER

Ingredienser:	
<b>Plange Napoleon</b>	2000 g
Rødbedeflager	100 g
Sukker	100 g
<b>Mimetic Primeur</b>	160 g
Gær	80 g
<b>Soff'r Cotton</b>	40 g
Salt	40 g
<b>Sapore Aroldo</b>	40 g
Vand	1160 g

Fremgangsmåde:	
Æltetid	3 + 9 min.
Dejtemperatur	26 °C.
Hviletid 1	10 min.
Afvejning	3000 g/bræk.
Hviletid 2	10 min.
Opslåning	Rundvirkes og sættes på en plade. 15 pr. plade.
Rasketid	20 min, 37 °C, 80 % RH. Trykkes flade, raskes yderligere 60-70 min.
Dekoration før afbagning	Stryges med <b>Sunset Glaze</b> .
Ovntemperatur	230 °C.
Bagetid	9-10 min.

## Tip!

Kogte rødbeder kan også bruges, dog bør tilsætning øges til 10 % og vandmængden reduceres med 4-5%.



# MÜSLIBAR

Ingredienser:	
Knuste cornflakes	170 g
Hakkede pistaciønødder	180 g
Tørrede abrikoser	100 g
Puffede ris	110 g
Glykose	140 g
Honning	80 g
Tørrede bær	60 g
Dekoration:	
<b>Belcolade Selection Blanc</b>	Tilpas

## Fremgangsmåde:

Skær bær og abrikoser i små stykker.  
Kog glukosen og honningen sammen, tilsæt de tørre ingredienser og bland godt sammen.

Fordel blandingen i et 1,5 cm tykt lag mellem bagepapir. Lad massen sætte sig i ca. 20 min. ved stuetemperatur.

Skær de ønskede forme med en kniv.

Temperer Belcolade Selection Blanc.

Dyp stængerne i chokoladen og lad dem sætte sig.

# INFO

Bäko varenummer:	
Belcolade Selection Blanc	215169
Belcolade Selection Noir Chunks	213403
Easy Puravita Kernestykker	213084
Easy Puravita SpireVip	215100
Easy Soff'r	214124
Mimetic Primeur	382017
O-tentic Durum	213057
Plange Napoleon	101704
Rugbrødsmalt Ekstra	213060
Sapore Aroldo	213063
Sapore Fidelio	213056
Sapore Salome	213061
Soff'r Cotton	215045
Soff'r Tvebak	214890

## Brug for mere information?

Du er altid velkommen til at kontakte din Puratos konsulent, hvis du har spørgsmål eller brug for hjælp.