

SpireVip Rugbrød for enhver smag



Husk at spise
rugbrød, så er der
også plads til en
ekstra is.

God sommer!



SpireVip Valnød



Ingredienser:	
<i>Iblødsætning:</i>	
Skåret rug	1000 g
Havreflager	200 g
Solsikkekerner	250 g
Salt	100 g
Revet brød	800 g
Vand	2000 g
<i>På dagen:</i>	
Rugmel	500 g
Hvedemel	600 g
Gær	60 g
Sapore Salome	200 g
Easy Puravita SpireVip	700 g
Vand	800 g
Ristede valnødder (i de sidste 3 min.)	700 g

Fremgangsmåde:	
Æltetid	15 min. langsomt.
Dejtemperatur	27-29°C
Hviletid 1	30 min.
Vægt	1000 g til rugbrødsforme.
Opslåning	Afvejes direkte ned i smurte rugbrødsforme. Trykkes med en rugbrødspreser.
Rasketid	+/- 50-55 min, 34 °C, 80 % RH.
Dekoration før bagning	Drysses med valnødder og solsikkekerner.
Ovntemperatur	230°C med damp. Sænkes til 180°C.
Bagetid	+/- 55 min. Kernetemperatur 95 °C.

SpireVip Kartoffel Majs Rugbrød

Ingredienser:	
<i>Iblødsætning:</i>	
Skåret rug	400 g
Kartoffelflager	300 g
Salt	80 g
Revet brød	700 g
Vand	2800 g
<i>På dagen:</i>	
Rugsigtemel	1000 g
Hvedemel	700 g
Easy Puravita SpireVip	700 g
Sapore Salome	100 g
Gær	60 g
Vand	400 g
Poppet majs (i de sidste 2 min.)	160 g

Fremgangsmåde:	
Æltetid	15 min. langsomt.
Dejtemperatur	27-29°C
Hviletid 1	30 min.
Vægt	1000 g til rugbrødsforme.
Opslåning	Afvejes direkte ned i smurte rugbrøds- forme. Trykkes med en rugbrødspreser.
Rasketid	+/- 50-55 min, 34 °C, 80 % RH.
Dekoration før bagning	Drysses med majsdrys.
Ovntemperatur	230°C med damp. Sænkes til 180°C.
Bagetid	+/- 55 min. Kernetemperatur 95 °C.

SpireVip Havre



Ingredienser:	
<i>Iblødsætning:</i>	
Skåret rug	800 g
Havreflager	600 g
Salt	80 g
Revet brød	700 g
Vand	2000 g
<i>På dagen:</i>	
Rugmel	500 g
Hvedemel	400 g
Havremel	200 g
Softgrain Sprouted Oat	200 g
Sapore Aroldo	100 g
Easy Puravita SpireVip	700 g
Vand	800 g
Gær	60 g

Fremgangsmåde:	
Æltetid	15 min. langsomt.
Dejtemperatur	27-29°C
Hviletid 1	30 min.
Vægt	1000 g til rugbrødsforme.
Opslåning	Afvejes direkte ned i smurte rugbrødsforme. Trykkes med en rugbrødspreser.
Rasketid	+/- 50-55 min, 34 °C, 80 % RH.
Dekoration før bagning	Drysses med havreflager.
Ovntemperatur	230°C med damp. Sænkes til 180°C.
Bagetid	+/- 55 min. Kernetemperatur 95 °C.

SpireVip Kernegulerod

Ingredienser:	
<i>Iblødsætning:</i>	
Rugflager	600 g
Solsikkekerner	300 g
Vand	1800 g
Salt	70 g
Revet brød	700 g
Gule hørfrø	40 g
Græskarkerner	200 g
<i>På dagen:</i>	
Rugsigtemel	500 g
Hvedemel	700 g
Vand	400 g
Gær	70 g
Gulerødder	500 g
Sapore Aroldo	50 g
Easy Puravita SpireVip	700 g

Fremgangsmåde:	
Æltetid	15 min. langsomt.
Dejtemperatur	27-29°C
Hviletid 1	30 min.
Vægt	1000 g til rugbrødsforme.
Opslåning	Afvejes direkte ned i smurte rugbrødsforme. Trykkes med en rugbrødspreser.
Rasketid	+/- 50-55 min, 34 °C, 80 % RH.
Dekoration før bagning	Rugflager og græskarkerner.
Ovntemperatur	230°C med damp. Sænkes til 180°C.
Bagetid	+/- 55 min. Kernetemperatur 95 °C.



SpireVip Gulerodsrugbrød



Ingredienser:	
<i>Iblødsætning:</i>	
Revet rugbrød	700 g
Solsikkekerner	300 g
Salt	80 g
Gule hørfrø	100 g
Græskarkerner	200 g
Vand	1000 g
<i>På dagen:</i>	
Rugmel	500 g
Hvedemel	600 g
Easy Puravita SpireVip	700 g
Gulerødder	400 g
Gær	60 g
Vand	640 g

Fremgangsmåde:	
Æltetid	15 min. langsomt.
Dejtemperatur	27-29°C
Hviletid 1	30 min.
Vægt	1000 g til rugbrødsforme.
Opslåning	Afvejes direkte ned i smurte rugbrødsforme. Trykkes med en rugbrødspreser.
Rasketid	+/- 50-55 min, 34 °C, 80 % RH.
Ovntemperatur	230°C med damp. Sænkes til 180°C.
Bagetid	+/- 55 min. Kernetemperatur 95 °C.

Fedtfattigt SpireVip Kartoffelrugbrød

Ingredienser:	
Vand	2600 g
Rugflager	400 g
Kartoffelflager	500 g
Easy Puravita SpireVip	700 g
Salt	70 g
Gær	50 g
Hvedemel	600 g
Rugsigtemel	1000 g
Poppet majs (i de sidste 2 min.)	1000 g

Fremgangsmåde:	
Æltetid	15 min. langsomt.
Dejtemperatur	27-29°C
Hviletid 1	30 min.
Vægt	1000 g til rugbrødsforme.
Opslåning	Afvejes direkte ned i smurte rugbrøds- forme. Trykkes med en rugbrødspresser.
Rasketid	+/- 50-55 min, 34 °C, 80 % RH.
Dekoration før bagning	Drysses med kartoffeldrys.
Ovntemperatur	230°C med damp. Sænkes til 180°C.
Bagetid	+/- 55 min. Kernetemperatur 95 °C.

SpireVip Chia

Ingredienser:

Iblødsætning:	
Skåret rug	900 g
Chiafrø	150 g
Hørfrø	100 g
Solsikkekerner	200 g
Havreflager	200 g
Revet brød	600 g
Salt	100 g
Vand	2400 g
På dagen:	
Rugsigtemel	600 g
Hvedemel	600 g
Gær	60 g
Sapore Salome	200 g
Easy Puravita SpireVip	700 g
Vand	400 g

Fremgangsmåde:

Æltetid	15 min. langsomt.
Dejtemperatur	27-29°C
Hviletid 1	30 min.
Vægt	1000 g til rugbrødsforme.
Opslåning	Afvejes direkte ned i smurte rugbrødsforme. Trykkes med en rugbrødspreser.
Rasketid	+/- 50-55 min, 34 °C, 80 % RH.
Dekoration før bagning	Drysses med chiafrø.
Ovntemperatur	230°C med damp. Sænkes til 180°C.
Bagetid	+/- 55 min. Kernetemperatur 95 °C.

Det originale SpireVip

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

Fremgangsmåde:	
Æltetid	15 min. langsomt.
Dejtemperatur	27-29°C
Hviletid 1	30 min.
Vægt	1000 g til rugbrødsforme.
Opslåning	Afvejes direkte ned i smurte rugbrødsforme. Trykkes med en rugbrødspreser. Drys med topping.
Rasketid	+/- 50-55 min, 34 °C, 80 % RH.
Ovntemperatur	230°C med damp. Sænkes til 180°C.
Bagetid	+/- 55 min. Kernetemperatur 95 °C.

SpireVip rugbrød støtter Børnecancerfonden

Vær med til at sælge
rugbrød, der støtter den
gode sag for kræftramte børn
og unge.

Et rugbrød fuld af smag og
lækre ingredienser, der
passer perfekt til hele
familien.



BAKO DANMARK

SpireVip
- fuld af spirede kerner

Produktet:

SpireVip rugbrødet er fuld af sunde spirede kerner og nærende fuldkornsmel. Brødet har en saftig krumme med lang holdbarhed og er lavet med restbrød for at minimere madspild og skabe en lækker, let krumme.

Kampagnen:

SpireVip rugbrødet er udarbejdet med formål at støtte op om Børnecancerfonden. Velkommen på SpireVip holdet - her gælder følgende:

Pr. kg Easy Puravita du bruger støtter du Børnecancerfonden med 5,75 kr.

Pr. færdigbagt brød støtter dine kunder BCF med 1 kr*

**Udregnet ud fra opskriften på det originale SpireVip rugbrød.*

6 g kostfibre
pr. 100 g.



SpireVip Rugbrød for enhver smag

Bäko varenummer:	
Easy Puravita SpireVip	215100
Rugbrødsmalt Extra	213060
Sapore Aroldo	213063
Sapore Salome	213061

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