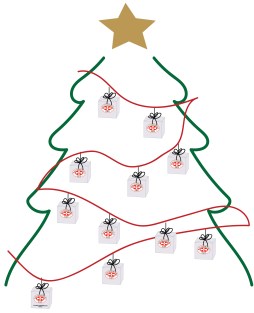


Årets julehæfte 2024

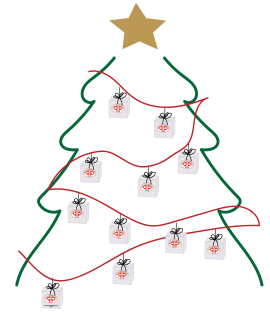


**De Danske Gærfabrikker
Siden 1881**

A proud part of **LALLEMAND**



De Danske Gærfabrikker
Siden 1881



Kære Bager

Endnu engang nærmere julen sig, og jeg vil gerne benytte denne anledning til at ønske dig en glædelig jul og et godt nytår!

Tak for samarbejdet året igennem og sikke et år det har været!

Det har været et rigtig travlt år, vi var bl.a. på Food Expo i Herning, hvor jeg gerne vil takke jer alle, for en fantastisk messe, dejligt at se så mange af jer komme forbi vores stand!

Vi har i år også åbnet vores nye kundecenter i Fredericia, og de første projekter samt kursus dage har allerede været afholdt. I denne julefolder er nogle af opskrifterne, faktisk fra vores første kursus, som vi afholdt lige før sommerferien.

Årets julebolle udspringer også fra en innovationsdag. Oprindeligt var det en engelsk påskebolle, vi har fordansket den og lavet den om til en julebolle, der passer perfekt til den danske julesmag.

Jeg glæder mig til at få jer på besøg i det nye kundecenter, og husk, ønsker i inspiration til at forny jeres udvalg af det gode brød, så tøv ikke med at hive fat i mig.

Vi har også i år startet en lukket netværksgruppe op på Facebook, hvor tanken er at vi her kan dele viden bager til bager imellem, så vi sammen kan hæve niveauet!

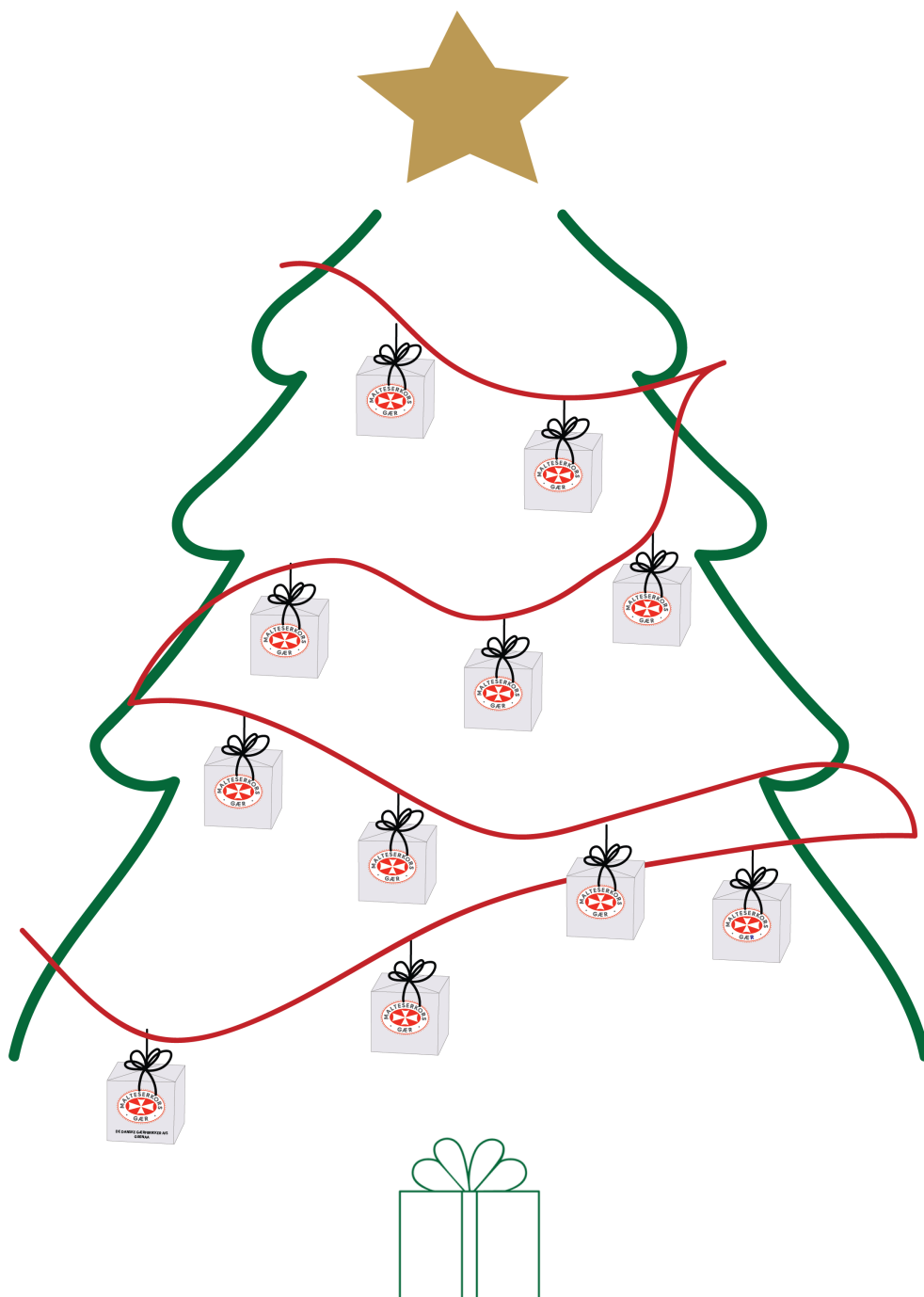
Der vil også blive delt information om De Danske Gærfabrikker i gruppen. Det kunne være produktinformation, opskrifter, billeder/video fra demonstrationer, indbydelser og info om afholdelse af kurser, mm.

Ønsker du blive en del af De Danske Gærfabrikkers lukkede netværksforum på Facebook for den professionelle håndværksbager, så skal du blot scanne QR koden nedenfor for at få adgang.

Jeg vil til slut endnu engang gerne ønske dig, din familie og alle dine ansatte en glædelig jul og et godt nytår !

De bedste julehilsner fra
Dan von der Lippe
Kundechef
Telefon direkte: 2168 0113
Hovednummer: 8758 2400
Email: dlippe@lallemand.com





**Julegave til dig i hele december:
SPAR 15% på nedenstående produkter**

Produkt:	Beskrivelse:	BÄKO varenummer:
Panatura Forte Plus	Aktiv surdej	520292
Malteserkorsgær	Frisk gær	520241
Florapan A18	Ølgær	520295
Instaferm 01 - 15 kg	Tørgær	520190
LA4K	Surdejsstarter	520324
Essential Soft	Bagehjælpemiddel	221275
Essential Total Plus	Bagehjælpemiddel	221278
Økologisk Malteserkorsgær	Frisk gær	520325

Malteserkorsboller:

Ingredienser:	Mængde /g
Hvedemel	2000
Salt	50
Sukker	200
Malteserkorsgær	200
Essential Total Plus	10
Essential Soft	10
Panatura Forte Plus	60
Honningkagekrydderi	20
Vand (ca.)	400
Mælk	400
<i>Tilsættes i anden gear:</i>	
Smør	300
Rosiner	160
Nødder	100



De Danske Gærfabrikker
Siden 1881

Bemærkninger:

Crossing paste

Hvedemel 720g

Salt 1g

Bagepulver 1g

Olie 180g

Vand 480g

Efter bagning pensles bollerne med sukkerlage

Fremgangsmåde:

Æltetid	5 + 5 min
Dejtemperatur	26°C
Hviletid 1	15
Vægt	2400 g
Hviletid 2	15 min
Opslåning	Virkes op
Rasketid	60 min
Dekoration før bagning	Crossing paste sprøjtes på bollerne
Ovntemperatur °C	200°C
Bagetid	Ca. 10 min

Solsikkerugbrød:

Ingredienser:	Mængde /g
Dag 1 Surdej (24 timer før)	
Rugmel	4000
Vand	2400
Florapan LA4K	4
Iblødsætning dagen før	
Skåret Rug	3952
Vand	6220
Solsikkekerner	2220
Sesam	444
Hørfrø	444
Dag 2	
Rugmel	1336
Rugsigtemel	8888
Lalferm 01 (Tørgær)	112
Salt	460
Malt	888
Vand	7760



Fremgangsmåde:

Æltetid	20 min
Dejtemperatur	28°C
Hviletid 1	20 min
Vægt	1100 g
Opslåning	Vejes af i formen
Rasketid	Ca. 60 min
Dekoration før bagning	Drysses med solsikkekerner
Ovntemperatur °C	Ind på 240°C med lidt damp. Gå ned til 190°C
Bagetid	Ca. 60 min

Oldtidsrugbrød:

Ingredienser:	Mængde /g
<i>Surdej laves dagen før</i>	
Rugmel	2754
Vand	1655
Florapan LA4K	3
<i>Iblødsætning dagen før</i>	
Skåret rug	6700
Solsikkekerner	1000
Hørfrø	600
Salt	355
Vand	6000
<i>Dag 2</i>	
Hvedemel	2300
Malt	300
Instaferm 01 (tørgær)	80
Brun farin	150
Vand	4500



Bemærkninger:

Surdejen laves min 16 timer før den skal bruges og skal stå lunt. Rugbrødet kan laves direkte, men virker også over frost/køl.

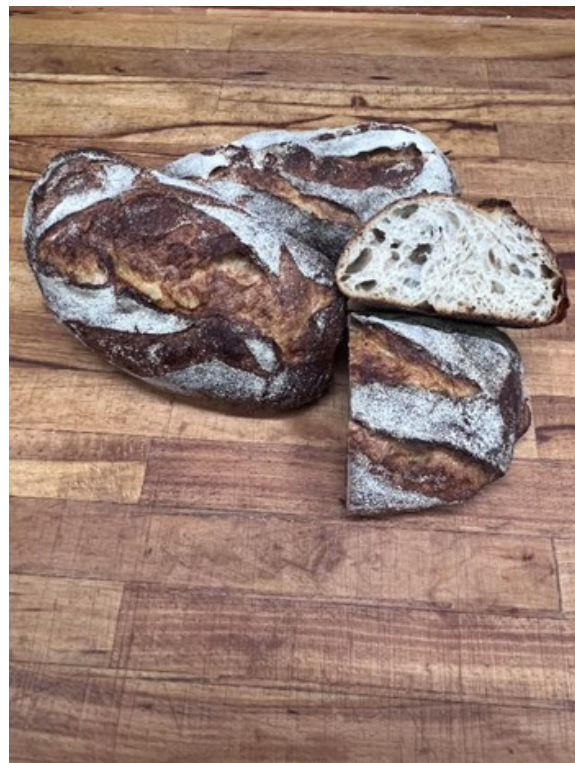


Fremgangsmåde:

Æltetid	20 min
Dejtemperatur	26°C
Hviletid 1	20 min
Vægt	1100 g
Hviletid 2	På køl
Opslåning	Vendes i kerneblending
Rasketid	Tages ud af køler og raskes færdig
Ovntemperatur °C	Ind på 240°C med lidt damp - ned til 190°C
Bagetid	Ca. 105 min

Kartoffelbrød:

Ingredienser:	Mængde /g
<i>Surdej laves dagen før</i>	
Hvedemel	400
Vand	360
Panatura Forte Plus	100
<i>Dag 2</i>	
Manitobamel	2000
CSM Pom-Frish	1000
Malteserkorsgær	50
Essential Total Plus	10
Salt	60
Ristet Græskar	200
Vand	2400



Bemærkninger:

Brødet vil tage farve og være et mørkt bagt brød grundet den store mængde stivelse fra kartoflerne. Pas på med at køre det for meget, grundet den store mængde kartoffel i brødet.

Fremgangsmåde:

Æltetid	6 + 6 min
Dejtemperatur	26°C
Hviletid 1	Dejen hæver i plastikkasse i 60 min, vejes af på 800g og slås let op, vendes i durum
Vægt	800 g
Hviletid 2	På køl
Opslåning	Slås let op, vendes i durum / mel
Rasketid	Direkte fra køl
Dekoration før bagning	Snittes
Ovntemperatur °C	Ind på 250°C med lidt damp. Gå ned til 220°C
Bagetid	Ca. 35 min - sidste 10 min med åben spjæld

Kong Valdemars Rug:

Ingredienser:	Mængde /g
<i>Surdej laves dagen før</i>	
Hvedemel	400
Vand	360
Panatura Forte Plus	100
<i>Iblødsætning dagen før</i>	
Rugflager	400
Solsikkekerner	200
Rugbrødsmalt Extra	70
Panatura Forte Plus	20
Vand	600
<i>Dag 2</i>	
Manitobamel	1700
Rugsigtemel	300
Malteserkorsgær	60
Essential Total Plus	10
Salt	74
Vand	1000



Bemærkninger:

Lidt vand holdes tilbage og tilsættes når dejen samler sig, salt tilsættes i 2 gear.

Fremgangsmåde:

Æltetid	8+7 min
Dejtemperatur	26°C
Hviletid 1	Dejen hæver i plastikkasse i 60-120 minutter, vejes af på 800g og slåes let op.
Vægt	800 g
Opslåning	Slåes let op og vendes i rugflager eller solsikkekerner, drysses med rugmel.
Rasketid	Tages direkte fra køl
Dekoration før bagning	Snittes
Ovntemperatur °C	Ind på 250°C med lidt damp. Gå ned til 200°C
Bagetid	Ca. 40 min, sidste 5 min med åben spjæld

Wessel brød:

Ingredienser:	Mængde /g
<i>Iblødsætning dagen før</i>	
Skåret rug	200
Hvedeflager	200
Cashewnødder	100
Havregryn	100
Panatura Forte Plus	100
Vand	600
<i>Dag 2</i>	
Manitobamel	1500
Fuldkornshvede	500
Malteserkorsgær	60
Essential Total Plus	10
Salt	60
Vand	1150



Fremgangsmåde:

Æltetid	8+6 min
Dejtemperatur	24°C
Hviletid 1	Dejen hæver i plastikkasse i 30-45 minutter. Husk at strække / folde dejen.
Vægt	650-700 g
Opslåning	Aflange eller runde
Rasketid	Over køl
Dekoration før bagning	Kerneblanding / Mel
Ovntemperatur °C	Ind på 250°C med lidt damp. Gå ned til 210°C
Bagetid	40-45 minutter. Indsættes med damp som normale rustikke brød.



Captain Jack:

Ingredienser:	Mængde /g
<i>Iblødsætning dagen før</i>	
Hørfrø	200
Græskarkerner	200
Chiafrø	100
Skåret Rug	80
Panatura Forte Plus	70
Vand	720
<i>Dag 2</i>	
Hvedemel	1200
Tipo 00	560
Fuldkornshvedemel	240
Essential Total Plus	10
Salt	50
Malteserkorsgær	40
Malt	40
Vand	960



De Danske Gærfabrikker
Siden 1881

Bemærkninger:

Pensles med vælling:
Hvedemel: 1500 g
Malt: 10 g
Vand: 1850 g

Fremgangsmåde:

Æltetid	10+4 min
Dejtemperatur	24°C
Hviletid 1	20 min
Hviletid 2	15 min
Vægt	650 g
Opslåning	Aflange
Rasketid	Over køl
Dekoration før bagning	Kerneblanding
Ovntemperatur °C	Ind på 250°C med lidt damp. Gå ned til 210°C
Bagetid	40-45 minutter. Indsættes med damp som normale rustikke brød.

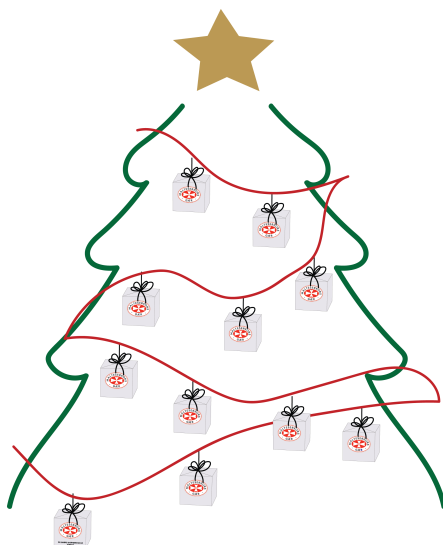
Napolini:

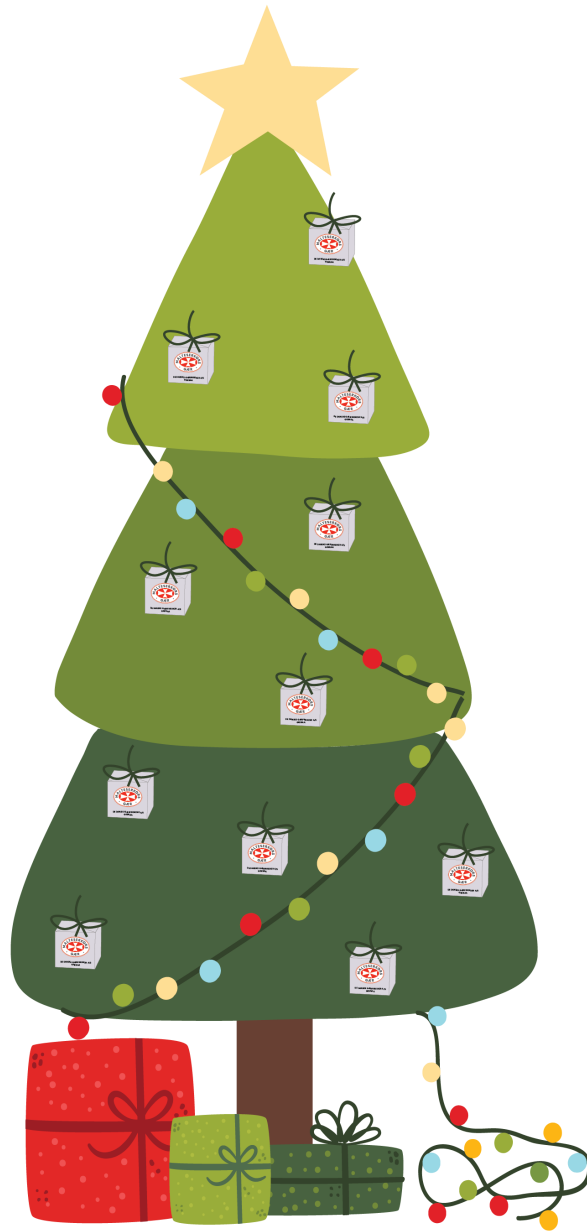
Ingredienser:	Mængde /g
Manitobamel	1700
Durum	300
Malteserkorsgær	50
Essential Total Plus	10
Panatura Forte Plus	120
Salt	60
Vand	1400



Fremgangsmåde:

Æltetid	8+6 min
Dejtemperatur	26°C
Hviletid 1	Dejen have i plastikkasse natten over
Vægt	650-700 g
Hviletid 2	På køl til næste dag
Opslåning	Vendes ud i durum og hakkes i ønsket størrelse
Rasketid	Står i bageriet i en halv time
Dekoration før bagning	Snittes
Ovntemperatur °C	Ind på 250°C med lidt damp. Gå ned til 220°C
Bagetid	Ca. 40 min - sidste 5 min med åben spjæld





**Nyd den søde juletid - og husk
- sammen hæver vi niveauet**



**De Danske Gærfabrikker
Siden 1881**