Bakels produkt

LÅNGSAMOFIN

BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Långsamofin

EN MÅNGSIDIG BAS MED HÄLSOSAM PROFIL

Behöver du en pålitlig och smakrik brödmix som du kan använda för att baka ett brett sortiment av bröd? Låt oss presentera: Bakels Långsamofin - Vår storsäljare över hela världen med en perfekt balans av näringsrika ingredienser.

Bakels Långsamofin har en utsökt fyllig smak och en konsistens som ger det färdiga brödet riktigt bra munkänsla. Basen är även känd för sina utmärkta färskhållningsegenskaper; flera anledningar till att kunderna återkommer gång på gång.

Med Bakels Långsamofin får du en mångsidig brödbas som ger dig möjlighet att erbjuda kundrna många olika applikationer med hälsosam profil.

Ingredienserna i Långsamofin:

- Solrosfrö
- Pumpafrö
- Linfrö
- Havregryn
- Vetekli
- Surdeg

En perfekt kombination av hälsosamma ingredienser.

DÄRFÖR SKALL DU VÄLJA BAKELS LÅNGSAMOFIN

PRODUKTFÖRDELAR

- Innehåller en hälsosam kombination av surdeg, havreflingor, vetekli, solrosfrön, linfrön och pumpafrön.
- Innehåller mycket fibrer och kan med ett enkelt recept förvandlas till ett ännu mer hälsosamt bröd.
- Mycket smakrikt bröd med god smak av surdeg och dessutom god smak och konsistens från ingående frön.

EKONOMISKA VÄRDEN

- Kan användas till en mängd olika applikationer.
- Ger samma fantastiska resultat varje gång, vilket bidrar till mindre spill och en säker produktion.
- Med Bakels Långsamofin behöver du inte väga upp flera olika ingredienser själv och sparar därför tid och eliminerar risken för felaktiga uppmätningar.

Långsamofin - varianter

Vi erbjuder ytterligare tre varianter av Långsamofin

- ✓ Palmoljefri
- ✓ E-nummerfri
- ✓ Långsamofin Prebiotika

Hälsofördelar

- ✓ Källa till fibrer
- ✓ Källa till protein
- ✓ Källa till folsyra
- ✓ Källa till järn

För smakrikt bröd

Solrosfrö • Linfrö
Pumpakärnor • Vetekli
Havregryn

Psst!

Du kan också baka kakor av Långsamofin!

PRODUKTINFORMATION

Art nr: 3918

Förpackning
20 kg säck

Hållbarhet
8 månader

Förvaring
Torrt, ej över normal rumstemperatur (max 25°C, max 65% fuktighet).

LÅNGSAMOFIN BRÖD

INGREDIENSER

Bakels Långsamofin	1000 g	50 %
Vatten	1000 g	50 %
Mjöl	1000 g	50 %
Bakels Torrjäst	20 g	1 %

PRODUKTER I RECEPTET

Art nr: Bakels Långsamofin **391820**
Art nr: Bakels Torrjäst **297212**

ARBETSBESKRIVNING

Körtid: Blanda alla ingredienser till en smidig deg. Normala körtider.

Degtemperatur: 26-28°C.

Liggtid: 15 minuter.

Jästid: 37°C i 60 minuter.

Ingångstemperatur: 230°C.

Ånga: 20 sekunder.

Baktemperatur: 200°C.

Baktid: 25 minuter.

LÅNGSAMOFIN CROISSANT

INGREDIENSER

Vetemjöl Extra	1500 g	75%
Vatten	1000 g	50%
Bakels Långsamofin	500 g	25%
Socker	100 g	5%
Skummjölkspulver	50 g	2,5%
Bakels Torrjäst	25 g	1,5%
Salt	10 g	0,5%
Inkavlad Karité Guld:		
Bakels Karité Guld	900 g	28%
Glans:		
Vatten	1000 g	
Bakels Glossy	70 g	
Topping:		
Bakels Fröblandning	200 g	

PRODUKTER I RECEPTET

Art nr: Bakels Långsamofin **391820**
Art nr: Bakels Torrjäst **297212**
Art nr: Bakels Karité Gold **169510**
Art nr: Bakels Glossy **345513**
Art nr: Bakels Fröblandning **542810**

ARBETSBESKRIVNING

Blanda ingredienserna till degen i en degmixer, använd kallt vatten och gärna kallt mjöl. Kör degen 4 minuter långsamt och 2 minuter snabbt.

Platta ut degen på en plåt, täck med plast och ställ i kylen.

Kavla ut degen och lägg i Bakels Karitè Guld, Margarinet bör ha en temperatur på ca 14-15 C, och laminera degen 2x4, eller 3x3. För bästa resultat, kyl gärna degen efter varje slag.

Skär ut avlånga bitar i trekanter för att sedan rulla ihop dem, (lägg i ost och skinka om du vill ha dem lite extra matiga)

Jästid: 32°C, 70% fuktighet i två timmar.

Pensla med Glossy och strö över Fröblandning.

Baktemperatur: 190°C. Baktid: 18 minuter.

LÅNGSAMOFIN FULLKORN

INGREDIENSER

Bakels Långsamofin	1000 g	50 %
Vatten	1000 g	50 %
Fullkornsmjöl	1000 g	50 %
Bakels Torrjäst	30 g	1,5 %
Bakels Lecimax 2000	30 g	1,5 %

PRODUKTER I RECEPTET

Art nr: Bakels Långsamofin **391820**
Art nr: Bakels Lecimax 2000 **194111**
Art nr: Bakels Torrjäst **297212**

ARBETSBESKRIVNING

Blanda ingredienserna till en smidig deg.
Normala körtider.
Degtemperatur: 26-28°C.
Liggtid: 15 minuter.
Jästid: 37°C i 60 minuter.
Ingångstemperatur: 230°C.
Ånga: 20 sekunder.
Baktemperatur: 200°C. Baktid: 25 minuter.

LÅNGSAMOFIN KNÄCKEBRÖD

INGREDIENSER

Bakels Långsamofin	1000 g	45 %
Vatten	1000 g	45 %
Vetemjöl	1200 g	54 %
Bakels Torrjäst	20 g	0,9 %
Torkad dill	15 g	0,7 %
Flingsalt		

PRODUKTER I RECEPTET

Art nr: Bakels Långsamofin **391820**
Art nr: Bakels Torrjäst **297212**

ARBETSBESKRIVNING

Blanda ingredienserna med vinge.
6 minuter långsamt och 4 minuter snabbt.

Dela degen i önskade storlekar och låt vila i 10 minuter.

Mjöla, kavla ner till 1 mm tjocklek och nagga.

Rulla upp degen på en pinne och kavla ut över ett bakplåtspapper, borsta bort mjölet.

Pensla med vatten och strö över dill och flingsalt. Klipp i önskad storlek.

Baka av direkt i 140°C i 25 minuter. De kommer att bli torra och krispiga. Kan bakas med öppet spjäll.

Besök vår hemsida för
mer inspiration och recept
BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904
Bakels Sweden AB | Box 13099 | 402 52 Gothenburg, Sweden
+46 (0)31 755 35 00 | info@bakelssweden.se | www.bakelssweden.se | @bakels.sweden