

■ PRODUKTARK

MASKMEL FRA AGRAIN®

**PRODUKTET:**

Maskmel er lavet på et restprodukt fra de danske mikrobryggerier. Agrain® opsamler økologisk mask fra lokale mikrobryggerier og giver det ny værdi i maskmel, som er rig på smag og næring, fremfor at produktet bortskaffes.

Maskmel er næringsrigt - 26% af maskmel består af protein og 50% består af fiber, derudover har det et lavt kalorieindhold.

Maskmel Pilsner er en neutral mel, med en let smag af korn, og en lys farve – brug den som næringsbooster i alle typer bagværk.

Maskmel Stout er dyb og intens i smag og farve. Smager man efter, er der både chokolade, kaffe og lakrids noter. Prøv den i rugbrød, et mørkt specialbrød eller måske i en brownie.

Husk at fortælle dine kunder, at du har fokus på bæredygtighed og ernæring, og at du derfor tilsætter Agrain® maskmel til dit bagværk.

DOSERING

Anbefalet dosering ca. 10-15% af den totale melmængde. Tilsæt mindre mel, da det binder meget væske.

HOLDBARHED:

18 mdr. fra produktion.

VARESTAMDATA:

Varenavn: 8100 Øko Maskmel Pilsner 01
8101 Øko Maskmel Stout 03

Opbevaring: Tørt og ikke sammen med stærkt lugtende varer

Pakning: Sæk à 10 kg

Udskriftsdato: 14.03.2022

INGREDIENSER
NONFOOD
BAGERILØSNINGER





OPSKRIFT

AGRAIN® BRØD - PILSNER

Et sprødt og smagfuldt, langtidshævet brød med en god historie.

17 stk. à 600 g

Ingredienser

250 g Øko Maskmel Pilsner (8100)
800 g Vand 1
4.000 g Hvedemel Manitoba Casillo (33816)
750 g Ølandshvede fuldkorn (23002)
500 g Flydende Surdej Rug (802043)
110 g Salt m/jod (34799)
30 g Kronjäst original gær (36018)
40 g Credifrost® Super (961625)
2.550 g Vand 2
800 g Vand 3

Maskmel pilsner sættes i blød med vand 1. Lad det trække i 60 min. Alle ingredienser på nær vand 3 og salt tilsættes iblødsætningen. Dejen æltes i 10 min. i første gear. Vand 3 tilsættes i andet gear af tre omgange. Salt tilsættes de sidste 3 min. Dejen æltes skær. Lad dejen hvile i 60 min. i en plastkasse. Dejen stødes og sættes på køl til næste dag.

Næste dag tempereres dejen mindst 2 timer. Hakkes ud til ønsket form og størrelse. Tørraskes under plast i ca. 45 min inden afbagning.

Bag brødet ved 230°C i ca. 40 minutter.

TIP!

Iblødsæt maskmelet i noget af væsken i ca. 60 min inden dejen æltes. Det kan tilsættes alle typer bagværk.