

WE
CREATE
SOLUTIONS



CRE DIN[®]

HVEDEKNOPPER

Til enhver anledning

Vi har udviklet tre spændende opskrifter på smagfulde hvedeknopper, med masser af smag og en dejlig blød krumme. Med opskrifterne har vi udfordret den klassiske hvede og giver vores bud på den gode hvede og den gode smag. Den populære hvede kan spises året rundt blot ved at skabe sæsonvariation.

De tre opskrifter kan nemt twistes og tilpasses til at skabe mere spændende inspiration som ex.: grove hveder, fuldkornshveder, grill hveder, frokost hveder og morgen hveder.

Vi glæder os til at inspirere dig
Dit Credin Team

Fordele ved hveder

- Sammenbagte og holder sig svampede længe
- Nemme at håndtere
- Smagfulde og giver mulighed for masser af variation
- Kan sælges hele året
- Gode både til madbrød, grill, frokost, morgen, de grove og med fuldkorn

Fig. produkter indgår i opskrifterne:

949782 JUST4TASTE[®] Bløddøj / 949797 JUST4TASTE[®] Surdejsbrød Konc.

Smagfuld INSPIRATION



SURDEJSHVEDE

En hvid hvede med en dejlig luftig krumme og en skøn smag af surdej. Fantastisk bud på en hvede til madbrød.

Ingredienser

2.000 g JUST4TASTE® Bløddej
1.500 g JUST4TASTE® Surdejsbrød konc.
10.000g Hvedemel
1.250 g Blød røremargarine
650 g Gær
600 g Æg
75 g Salt m/jod
6.300 g Vand ca.

Arbejdsbeskrivelse

Dejen æltes 5 min. i første gear og 7 min. i andet gear. Dejen æltes skær, og hviler derefter på bordet i 10 min. Dejen vejes af i pres på 2.800 g stykket, som virkes runde, og hviler derefter under klæde i 10 min.

Hvederne virkes runde på rundstykkemaskinen og sættes på plader fedtet med Crefino. Der placeres 5 x 6 stk. hveder på en plade og rasker i ca. 60 min. Hvederne bages med rammer omkring. De indsættes ved 210°C og bages ved 190°C i ca. 18 min.



CHOKOLADEHVEDE

En lækker chokoladehvede med synlige stykker chokolade og kartoffelflager, der giver lidt mere tyngde og en fantastisk smagfuld hvede.

Ingredienser

2.000 g JUST4TASTE® Bløddej
10.000g Hvedemel
1.250 g Blød røremargarine
650 g Gær
600 g Æg
300 g Kartoffelflager
5.600 g Vand ca.
2.750 g Mørke chokoladestykker 44%

Arbejdsbeskrivelse

Dejen æltes 5 min. i første gear og 7 min. i andet gear. Tilsæt chokoladestykkerne til sidst. Dejen æltes skær, og hviler derefter på bordet i 10 min. Dejen vejes af i pres på 2.800 g stykket, som virkes runde, og hviler derefter under klæde i 10 min.

Hvederne virkes runde på rundstykkemaskinen og sættes på plader fedtet med Crefino. Der placeres 5 x 6 stk. hveder på en plade og rasker i ca. 60 min. Hvederne bages med rammer omkring. De indsættes ved 210°C og bages ved 190°C i ca. 18 min.



LUKSUS HVEDE

En skøn hvede bagt på smør, som giver en dejlig fyldig smagsoplevelse. Her kombineret med en grov kardemomme, der visuelt understøtter den afstemte kardemommessmag.

Ingredienser

2.000 g JUST4TASTE® Bløddej
10.000g Hvedemel
1.250 g Smør u/salt
650 g Gær
600 g Æg
100 g Grov kardemomme
5.600 g Vand ca.

Arbejdsbeskrivelse

Dejen æltes 5 min. i første gear og 7 min. i andet gear. Dejen æltes skær, og hviler derefter på bordet i 10 min. Dejen vejes af i pres på 2.800 g stykket, som virkes runde, og hviler derefter under klæde i 10 min.

Hvederne virkes runde på rundstykkemaskinen og sættes på plader fedtet med Crefino. Der placeres 5 x 6 stk. hveder på en plade og rasker i ca. 60 min. Hvederne bages med rammer omkring. De indsættes ved 210°C og bages ved 190°C i ca. 18 min.

