Rugbrød
på en brødblanding

TENDENS:
Rugbrødet
gør comeback!

BRØD SOM DINE KUNDER VIL ELSKE
Det milde
Det populære Ølandsbrød
Det kernetætte
Det fyldige
Det saftige
Det mindre grove

INSPIRATION TIL MERSALG
- fra drys til to go

HavneMøllerne

DANSK RUGMEL · DANSK PRODUCERET

Lantmännen Cerealia

Godt brød på brød-blanding

Hej Bagermester. Der er som aldrig før fokus på godt brød. Faktisk vil vi gå så langt som til at sige, at bagværk - og særligt rugbrød, er midt i et sandt comeback.
Hvorfor? Fordi det mætter, er en del af vores danske madkultur, er godt for fordøjelsen - og så passer det bare supergodt ind til morgen, til frokost til aften, til den lille sult, og to go.

Vi sætter fuld fokus på alle de fordele og gode grunde der er ved at bruge rugbrødblandinger i dit bageri. Undervejs præsenterer vi også et par spændende specialbrød; Ølandssurdejsbrød og Dunkerque maltbrød.

Desuden får du opskrifter, tips og beregningsmodeller, der viser og guider dig til øget avance, inspiration og mersalg ved brug af rugbrødblandinger - helt uden at gå på kompromis med bagekvalitet, krummestruktur og smagsoplevelsen, naturligvis.

Velkommen indenfor til "Godt brød, som dine kunder vil ha' det" i dag, i morgen og for fremtiden...

Tips til afpyntning!

Speltflager, Havreflager / Grove havregryn, Hirseflager eller Rugflager · Græskarkerner eller Solsikkekerner · Hakkede skaller af Hampefrø · Hele Chiafrø · Sorte og Hvide Sesamfrø · Hørfrø · Mandler

Hvad skal det være? Kernefyldt, maltet, koldthævet, bagt med surdej, med hamp eller chia. Ja, tak! Nu er der godt nyt til den rugstikke hylde. Med mulighed for højere indtjening og øget salg!

3 tips til mersalg

Når du gør brug af en rugbrødsblanding i dit bageri, er der mange veje til mersalg. Her har vi samlet et par ekstra salgs-inspirationer til dig:

1 - Små søde rugboller

der kan sælges som Rug to-go. Ælt fx. med rosiner og kakao nibs, og drys med hakkede cashewnødder eller pinjekerner. Kan også bruges som tilbehør til kaffe to go med lidt ekstra mundgodt, eller til børn der er med i bagerbutikken.

2 - Rugklappere

som frokost-sandwich – en fyldig og rustik version, der mætter godt.

3 - Croutoner

der fx. kan bruges som sprød topping på bowlsalater, på supper og som hovedingrediens i "Bager-ens-kørevenlig-snack-blanding". En kørevenlig snackblanding kan blandes af dit personale og bestå af fx. 5 sprøde rugbrøds-croutoner, 5 salte mandler, 10 tørrede tranebær og et par små brud af mørk ckokolade. Det lægges i små cellofan-poser og sælges stykvis.

Hvorfor vælge en brød-blanding?

Godt brød med brødblandinger er til dig, der sætter pris på ensartet håndværk og kvalitet – med et indhold, der er nemt at fortælle videre til dine kunder.

Vi har sammensat, testet, udviklet, testet igen, kvalitetsforbedret og prøvesmagt af mange, mange omgange, så det både er rentabelt og nemt at gå til i DIT BAGERI.

Dét er bare et par gode grunde til at bage godt brød på en brødblanding. Plus naturligvis de økonomiske fordele, der kommer dig til gavn. Dem har vi her beregnet. Sort på hvidt sparer du både mandetimer, arbejdskraft, tid og ressourcer, samtidig med at du oveni købet kan øge din avance i procent.

Eksempel på økonomi per brød

Råvarer	Vægt. Gram	Kg. Pris	Råvarepris
Rugbrøds melblanding	10000	xx	xx
Gær	140	xx	xx
Vand	8000	xx	xx
Vægt i alt	18140	Pris i alt	xx
			xx
Pris pr. kg dej	750		
Brødets vægt	24		
Udbytte stk			
			xx
Brødets pris pr. enhed			xx
Indtast din salgspris incl. moms			xx
Salgspris excl. moms			xx
Bruttoavance kr. excl. moms			xx%
Bruttoavance % excl. moms af salgsprisen			xx%
Bruttoavance % med produktionsløn excl. moms af salgsprisen			

Tidsforbrug min.	Tidsforbrug sek.	Løn omk. pr. minut	Løn omk. I alt
	5	xx	xx

Facts & fordele

Hvorfor egentlig vælge en brødblanding?

Helt kort fordi, der kun skal tilsættes vand og gær. Så simpelt. Så nemt. Så hurtigt. Så godt.

Derudover er der masser af andre fordele for DIG i bageriet:

01

Du frikøber tid i bageriet til andre ting
Melet er forblandet, så det er meget hurtigt at sætte i gang, uden at skulle bruge unødig tid på afvejninger og beregninger af blandingsforhold.

02

Du kan lave rugbrød i en fart
Vi kalder det rugbrød i en fart fordi du med en melblanding kan bage rugbrød på ca. 2 og en 1/2 time fra røremaskine til butik. Naturligvis kan du også koldkæve på køl (og sælge rugbrødet som langtidshævet – det klinger godt i dine kunders ører).

03

Du kan spare timer og hænder
Minimering af arbejdskraft og driftsomkostninger er vigtig i mange bagerier. Nogle steder mangler der decideret arbejdskraft. Ved at bruge melblandinger kan der spares både tid og ressourcer.

04

Du kan øge din avance gennem prissætning
Når du bruger brødblandinger sparer du arbejdstid og håndtering, der i sidste ende betyder højere indtjening pr. brød.

Vi bager med rug

Her i Danmark hører vi til det folk, der flittigst sætter tænderne i rugen, den mørke kornsort, der i øvrigt har været dyrket siden år 0 er den tungeste og mest rustikke kornart, der er stor kilde til både smag, næring og sundhed. (Kilde: Gastronomisk leksikon)
I alle vores rugbrødsblandinger spiller rug en hovedrolle, derefter er basis-serien udviklet, så der er noget for enhver kundes kvalitetskrav, når det gælder smagsprofil, rustikhed, surdejskarakter, kernefylde og krummestruktur. Tjek de næste sider, hvor vi går bagom rugbrødsblandingerne, og sætter kendetegn på de enkelte rugbrød, så det er nemt at vælge godt brød på en brødblanding.

Det efterspurgte Ølandsbrød

Ølands Rugbrød

Giver et smagsfyldigt Ølandsrugbrød, med en karakteristisk, men afrundet maltprofil, en tæt krumme og et højt kerneindhold.

Forberedelse / anvendelse:
1 sæk: 10.000 g Ølands Rugbrød
7.700 g vand
150 g gær

Fremgangsmåde:
Dejtemp.: 28-30°C.
Ældtetid: 12 min. i 3. gear.

Liggetid:
30 min. Dejen ældtes 1 minut inden afvejning.
Dejvægt: 1.100 g – slås op og lægges i aluform 75165.

Dekoration:
Drysses evt. med Ølands mel og prikkes derefter med pigruller.

Rasketid:
Stykker: ca. 50 min.- til formens kant.

Bagetid:
Ca. 50 min. til en kernetemperatur på 95°C.

Ovntemp.:
250°C faldende til 180°C.
Indsættes med damp.

Ingredienser:
Fuldkorns**RUG**mel, Økologisk Ølands-**HVEDE**mel, sigtet **RUG**mel, **RUG**kerner, hørfrø, **HVEDE**kerner, tørret **RUG**surdej, brun sukker, kartoffelgranulat, **HVEDE**-gluten, havsalt med jod, **BYG**maltekstrakt, maltet **BYG**mel.

Næringsindhold pr. 100 g brød:	
Energi	880 kJ/208 kcal
Protein	7 g
Kulhydrat	35 g
- heraf sukkerarter	2,6 g
Fedt	2,9 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,4 g
Kostfibre	8,4 g
Salt	1,26 g

Art no: 142266
Vægt: 10 kg
EAN: 5701029023364

Rig på kostfibre

DANSK RUGMEL · DANSK PRODUCERET

Det milde

Landmandens Rugbrød

Giver et saftigt og lækkert rugbrød med flager og mild smag af surdej og mild rugsmag.

Forberedelse / anvendelse:
1 sæk: 10.000 g Landmandens Rugbrød melblanding
7.300 g vand
170 g gær

Fremgangsmåde:
Dejtemp.: 28-30°C.
Ældetid:
Røremaskine: 10 -12 min. med dejkrog.
Ældekar: 15 -18 min. i 1. gear.

Liggetid:
20 min. Dejen ældes inden afvejning.
Dejvægt: 1.100 g – slås op og lægges i aluform 76165.

Dekoration:
Der trykkes med skrabelærred 4 gange på skrå den ene vej, og 4 gange den anden vej, så der opstår et ternet mønster.

Rasketid:
Ca. 50 min.

Bagetid:
Brød: ca. 40 min. (til en kerne-temperatur på 95°C).

Ovntemp.:
250°C faldende til 180°C
Indsættes med damp.

Ingredienser:
Halvsigtet **RUG**mel, **HVEDE**mel, **RUG** drys, tørret **RUG**surdej, kartoffelflak, sukker, salt tilsat jod, **BYG**maltekstrakt, **HVEDE**gluten, maltmel af **RUG**, **HVEDE**maltmel.
Kan indeholde spor af æg, mælk (mælkeprotein, laktose).

Næringsindhold pr. 100 g brød:	
Energi	882 kJ/209 kcal
Protein	5,6 g
Kulhydrat	40 g
- heraf sukkerarter	2,2 g
Fedt	1,4 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,3 g
Kostfibre	6,8 g
Salt	2,6 g

Art no: 141528
Vægt: 10 kg
EAN: 5701029016304

Det fyldige

Havnens Rugbrødsblanding

Fyldt med saftige kerner og smag, som giver en god lang holdbarhed. Brødet til den kræsne - med en fyldig og kraftig maltsmag.

Forberedelse / anvendelse:
1 sæk: 10.000 g Havnens Rugbrødsblanding
7.500 g vand
120 g gær

Fremgangsmåde:
Dag 1: Havnens Rugbrødsblanding køres let sammen med 7.500 g vand. Ca. 4 min. med spartel. Skal stå tildækket til næste dag ved rumtemperatur.

Dag 2: Rør gær og 100 g vand sammen. Tilsæt rugbrødsdejen fra dag 1. Det hele køres let sammen med spartel 15 min. Vejes derefter af i formen.

Dejtemp.: 27-28°C.
Dejvægt: 1.100 g – i aluform 76140.

Dekoration:
Drys eller coat fx. med frøskaller af hamp og hele chiafrø

Rasketid:
55 - 60 min. til formens kant.

Bagetid:
Brød: 55-60 min. (til en kernetemperatur på 95°C).

Ovntemp.:
250°C faldende til ca. 180°C
Indsættes med damp.

Ingredienser:
Sigtet **RUG**mel*, **RUG**kerner, puffede durum**HVEDE**kerner, **HVEDE**mel, solsikkekerner, tørret **RUG**surdej, **BYG**maltekstrakt, salt tilsat jod, brun sukker, **HVEDE**gluten, **BYG**maltmel.

Næringsindhold pr. 100 g brød:	
Energi	882 kJ/207 kcal
Protein	5,63 g
Kulhydrat	40,75 g
- heraf sukkerarter	1,48 g
Fedt	1,2 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,187 g
Kostfibre	6,05 g
Salt	1,66 g

Art no: 142269
Vægt: 10 kg
EAN: 5701029023333

Det kernetætte

Landmandens Kernefyldt

Landmandens Kernefyldt er en melblanding med store synlige kerner og er nem at anvende med samme resultat hver gang. Det giver et saftigt og lækkert rugbrød med valsede rugkerner, durumkerner og solsikkekerner.

Forberedelse / anvendelse:
1 sæk:10.000 g Landmandens Kernefyldt melblanding
7.200 g vand
80 g gær

Fremgangsmåde:
Dejtemp.: 28-30°C.
Ældtetid:
Røremaskine: 20 min. langsomt med spartel.
Ældtekar: 30 min. langsomt.

Liggetid:
30 min. Ældtes samen 1 min. inden afvejning.
Dejvægt: 1.100 g – i aluform.

Rasketid:
50 - 60 min.

Bagetid:
Brød: ca. 40 min. (til en kernetemperatur på 95°C).

Ovntemp.:
250°C faldende til ca. 180°C
Indsættes med damp.

Ingredienser:
Halvsigtet **RUG**mel, valsede **RUG**kerner, puffede durum**HVEDE**kerner, R**UG**mel, **HVEDE**mel, solsikkekerner, tørret **RUG**-surdej, salt tilsat jod, **BYG**maltekstrakt, **BYG**maltmel, **HVEDE**maltmel, rapsolie, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre). Kan indeholde spor af æg, mælk (mælkeprotein, laktose).

Næringsindhold pr. 100 g brød:	
Energi	920 kJ/220 kcal
Protein	6,1 g
Kulhydrat	38 g
- heraf sukkerarter	0,7 g
Fedt	2,8 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,4 g
Kostfibre	7,7 g
Salt	1,2 g

Art no: 141587
Vægt: 10 kg
EAN: 5701029016892

Det mindre grove

Favorit Rugbrød

Giver et rugbrød, der virkeligt smager igennem af KORN. Er sammensat af rug, hvede, byg og hørfrø! Og med et ganske lille fedtindhold til de kunder i butikken, der går op dét. Derfor går rugbrødet som et solidt brød, der falder i de fleste kunders smag.

Ingredienser:
Sigtet **RUG**mel, **RUG**kerner, **HVEDE**mel, **RUG**flager, hørfrø, tørret **RUG**surdej, salt tilsat jod, maltextrakt af **BYG**, **HVEDE**-gluten, sukker, **BYG**maltmel.

Næringsindhold pr. 100 g brød:	
Energi	882 kJ/207 kcal
Protein	5,6 g
Kulhydrat	41 g
- heraf sukkerarter	1,5 g
Fedt	1,2 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,19 g
Kostfibre	6,2 g
Salt	1,65 g

Art no: 142265
Vægt: 10 kg
EAN: 5701029023357

Forberedelse / anvendelse:
1 sæk:10.000 g Favorit Rugbrød
7.300 g vand
150 g gær

Fremgangsmåde:
Dejtemp.: 28-30°C.
Ældetid: 12 min. i 3. gear.

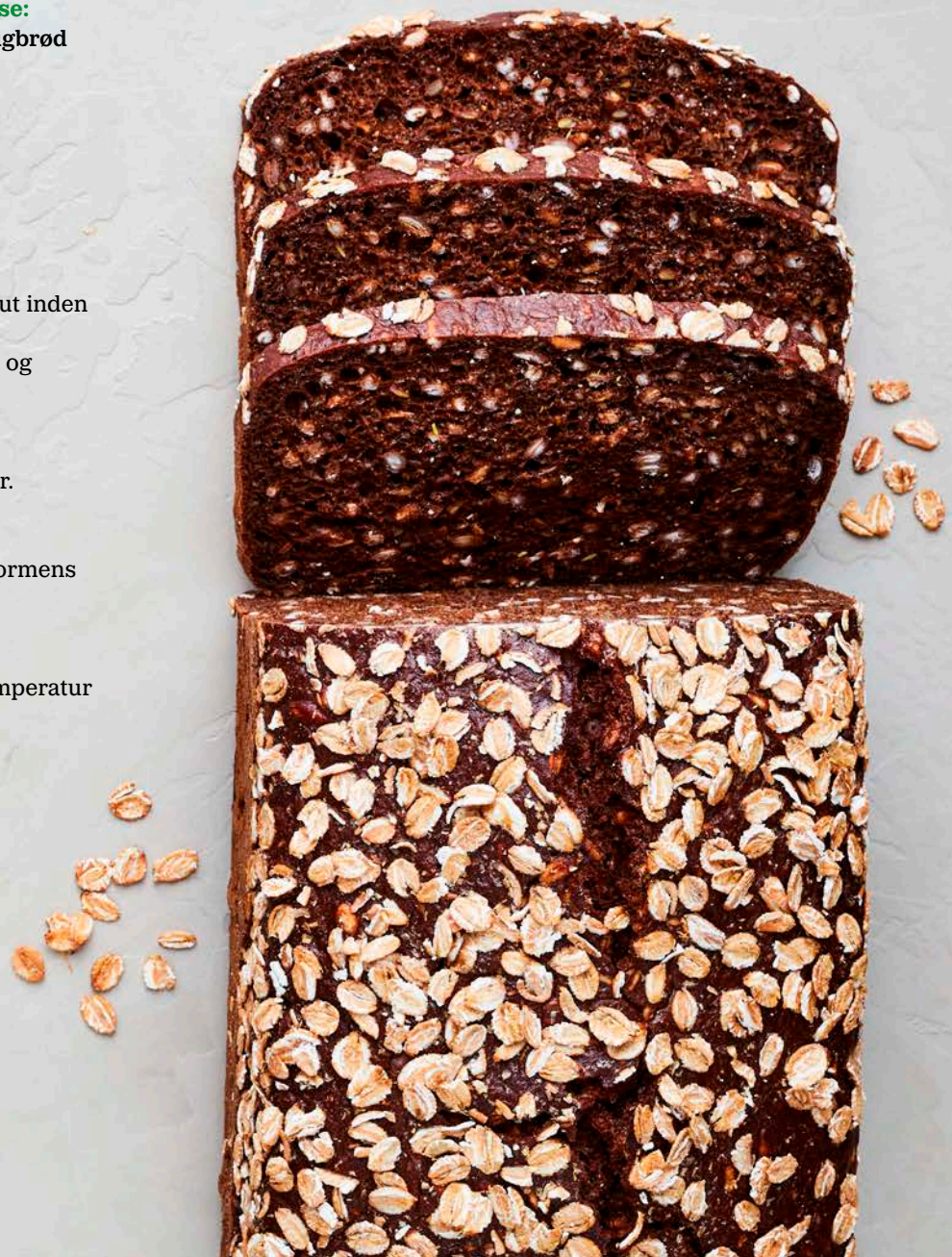
Liggetid:
30 min. Dejen ældes 1 minut inden afvejning.
Dejvægt: 1.100 g – slås op og lægges i aluform 75165.

Dekoration:
Drysses evt. med rugflager.

Rasketid:
Stykker: ca. 50 min. - til formens kant.

Bagetid:
Ca. 50 min. til en kernetemperatur på 95°C.

Ovntemp.:
250°C faldende til 180°C.
Indsættes med damp.



Det saftige

Ekstra Softkerne Rugbrødsblanding

Perfekt til håndmadder. Tilføjet græskarkerner som giver både en god smag og saft til brødet. God fasthed og fylde.

Forberedelse / anvendelse:
1 sæk:10.000 g Extra Softkerne Rugbrødsblanding
7.550 g vand
150 g gær

Fremgangsmåde:
Dejtemp.: 28-30°C.
Ældtetid: 12 min i 3. gear.

Liggetid:
30 min. - dejen ældes sammen 1 min. inden afvejning.
Dejvægt: 1.100 g – og lægges i 10x10x18 eller i aluform 76140.

Dekoration:
Drysses evt. med sesamfrø.

Rasketid:
Ca. 50 min. til formens kant.

Bagetid:
Brød: ca. 40-45 min. (til en kernetemperatur på 95°C).

Ovntemp.:
250°C faldende til ca. 180°C
Indsættes med damp.

Ingredienser:
Halvsigtet **RUG**mel, **RUG**kerner, **HVEDE**mel, solsikkekerner, tørret **RUG**surdej, hørfrø, græskarkerner, salt tilsat jod, maltextrakt af **BYG**, brun sukker, **BYG**maltmel.

Næringsindhold pr. 100 g brød:	
Energi	960 kJ/230 kcal
Protein	6,6 g
Kulhydrat	34 g
- heraf sukkerarter	1,6 g
Fedt	6,1 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,8 g
Kostfibre	7,5 g
Salt	1,52 g

Art no: 142268
Vægt: 10 kg
EAN: 5701029023340

DANSK RUGMEL · DANSK PRODUCERET

Specialbrød med smagskarakter

Selvom det her mest skal handle om rugbrød, kan vi ikke komme uden om vores specialbrødblanding 01 og 02. Dem vil vi her introducere for dig i dit bageri.

De to specialbrødblandinger, har hver i sær en helt unik brødprofil.

Ølandsbrødet er kendt for et forholdsvist højt proteinindhold, en let syrlighed og tæt krummestruktur, mens Dunkerque brødet er et maltintenst mørkt brød med høj fyldighed og stor volumen. Dunkerque brødet har en let-bitter smagskarakter, der gør brødet fuldendt og giver en stor smagsoplevelse – hver gang!

Dunkerque Brød

Dunkerque er en forblanding. Anvendes til bredt specialbrødssortiment af mørke maltbrød. Dunkerque garanterer samtidig god volumen, flot tæt krumme og ren, god fyldig smag hver gang.

Ingredienser:
HVEDEmel, **HVEDE**kerner, fuldkorns**RUG**-mel, **BYG**maltekstrakt, solsikkekerner, hørfrø, salt tilsat jod, dextrose, emulgator (E 472e vegetabilsk), rapsolie, **BYG**maltmel, H**VEDE**maltmel, melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre, amylase). Kan indeholde spor af Æg, mælk (mælkeprotein, laktose).

Næringsindhold pr. 100 g brød:	
Energi	1060 kJ/250 kcal
Protein	8 g
Kulhydrat	45 g
- heraf sukkerarter	1 g
Fedt	3,3 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,4 g
Kostfibre	4,1 g
Salt	1,6 g

Art no: 141529
Vægt: 10 kg
EAN: 5701029016304

Forberedelse / anvendelse:
1 sæk: 10.000 g Dunkerque forblanding
10.000 g hvedemel
13.000 g vand
450 g gær

Udbytte pr. liter:
770 g Dunkerque forblanding
770 g hvedemel
1.000 g vand
Ca. 35 g gær

Fremgangsmåde:
Dejtemp.: 25-26°C.
Ældtetid: 10 min. langsom + 5 min. hurtig.

Liggetid:
2 x 20 min.
Dejvægt: 1.800-2.000 g pr. bræk.
700 g fritstående.

Dekoration:
Durum.

Rasketid:
Stykker: 60 min. i raskeskab + 30 min. i bageriet.
Fritstående brød: 30 min. i raskeskab + 30 min. i bageriet.

Bagetid:
Stykker: ca. 20 min.
Brød: ca. 30 min.

Ovntemp.:
250°C faldende til 220°C
Indsættes med damp.

Ølands Surdejsbrød

En specialbrødblanding, der for mange kunder er lig med et godt brød af ægte gourmet-kvalitet. En unik smagsbalance med surdej og ølandshvede, der gør, at brødet går godt til stort set ALT!

Forberedelse / anvendelse:
1 sæk: 10.000 g Ølands Surdejsbrød
6.300 g vand
250 g gær

Fremgangsmåde:
Dejtemp.: 25-26°C.
Ældtetid: 10 min. langsom + 3 min. hurtig.

Liggetid:
2 x 20 min.
Dejvægt: 1.800 – 2.000 g pr. bræk – 700 g fritstående.

Dekoration:
Ølandsmel.

Rasketid:
Stykker: 60 min. i raskeskab + 30 min. i bageriet.
Fritstående brød: 60 min. i raskeskab + 30 min. i bageriet.

Bagetid:
Stykker: ca. 22 min.
Fritstående brød: ca. 35 min.

Ovntemp.:
250°C faldende til 220°C.
Indsættes med damp.

Ingredienser:
HVEDEmel, økologisk ølands**HVEDE**mel, kartoffelgranualt, surdejspulver af **HVEDE**, **HVEDE**kerner, havsalt med jod, **HVEDE**gluten, dextrose, **BYG**matlekstrakt, emulgator (E4720e) mellembehandlingsmiddel (ascorbinsyre, amalase, xylanase).

Næringsindhold pr. 100 g brød:	
Energi	954 kJ/226 kcal
Protein	9 g
Kulhydrat	43 g
- heraf sukkerarter	1,4 g
Fedt	1,3 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,3 g
Kostfibre	3 g
Salt	1,5 g

Art no: 142267
Vægt: 10 kg
EAN: 5701029023371

Alle priser er vejledende

Klar til ny brødinspiration?
Tilmeld dig vores nyhedsbrev på lantmannencerealia.dk

Lantmännen Cerealia

Lantmännen Cerealia A/S / Møllegade 12 / 7100 Vejle / Tlf: 79 41 54 15 / lantmannencerealia.dk