

Baker Brun

ETABLERT 1893

Brukermanual deigemner

**Bak dine egne unike og alltid ferske
bakervarer!**



**Bruk Baker Brun sine ferdige deiger,
og vær sikker på at du alltid får den
rette gode smaken og kvaliteten på
dine bakervarer!**

Baker Brun

ETABLERT 1893

Brukermanual deigemner

For tider og temperaturer se egen oversikt

1. Tining!

1. Ta kartonger eller ønsket antall emner ut fra frys.
2. Ta deigemnene og plasser på en fettete (formfett) steikeplate med godt mellomrom
3. Sett på kjøll med plast over (trekk gjerne plast over et stativ med flere plater)



Baker Brun

ETABLERT 1893

Brukermanual deigemner

For tider og temperaturer se egen oversikt

2. Bearbeiding og heving!

1. Ta plater med deiger ut fra kjøll
2. Nå kan de enten stekes i den form de er eller du kan jobbe med dem for å få den form som DU ønsker.
3. Bearbeid deigene; form dem, del dem, legg dem i form, sett dem sammen, snitt dem, pynt dem med frø/strø.....
4. Sett deigene på plate igjen, pass på at platen er smørt (formfett). Helst deiger som er i samme størrelse på samme brett.
5. Sett platene i raskeskapet (her kan ovn brukes som raskeskap eller bare romtemperatur (må tildekkes med plast)), ikke rask på høyere temp enn 37°C, og på lavere temp. må tiden taes til hjelp.
Uansett – følg med!



Romtemperatur heving, emnene må ALLTID tildekkes

Baker Brun

ETABLERT 1893

Brukermanual deigemner

For tider og temperaturer se egen oversikt

3. Steiking

1. Forvarm ovnen til ca. 200°C, eller anbefalt temperatur.
2. Ta platene i ovnen og steik produktene etter anbefalte tider.
3. Husk steam på brød og brødstykker, men ikke på søtbaksten.
4. Bakervarene er klar for servering etter litt hvile!



Baker Brun

ETABLERT 1893

Brukermanual deigemner

Baking i dine lokaler selger, ingenting slår duften av nybakte bakervarer og ferskheten du får!

**Les mer på;
www.bakerbrun.no**



Baker Brun

ETABLERT 1893

Brukermanual deigemner

Anbefalte temperaturer og tider for deiger.

Men det er viktig å understreke at dette vil variere fra sted til sted. Bruk dette som et utgangspunkt, og prøv deg frem!

Varenr.	Produkt	Deig vekt	Tinetid i min v 4°C	Raske tid min.	Rask temp. i °C	Fukt ved rask	Steke tid i min.	Ovn temp. i °C	Steking med steam
	Brød deiger								
050025	Gourmetdeig fin	180	720	70	37	60 %	10	185	Ja / Nei
051030	Brosteinbrød deig	700	720	90	37	60 %	50	185	Ja (7 sek)
052015	Bergensk langebrød deig	800	720	90	37	60 %	45	185	Ja (7 sek)
053015	Tysk bondebrød deig	600	720	90	37	60 %	40	185	Ja (7 sek)
053025	Bergensk grovbrød deig	800	720	90	37	60 %	60	185	Ja (7 sek)
057020	Speltbrød mørk deig	500	720	90	37	60 %	30	185	Ja (7 sek)

Baker Brun

ETABLERT 1893

Brukermanual deigemner

Varenr.	Produkt	Deig vekt	Tinetid i min v 4°C	Raske tid i min	Rask temp. i °C	Fukt ved rask	Steke tid i min.	Ovn temp. i °C	Steking Med steam
	Småbakst deiger								
060010	Skillingboller deig	100	720	70	37	60 %	10	185	Nei
060020	Prinsesseboller deig	110	720	60	37	60 %	10	185	Nei
060050	Boller m/rosin deig	80	720	70	37	60 %	9	185	Nei
060060	Muslibolle deig	80	720	70	37	60 %	10	185	Nei
060100	Prinsessestang deig	450	720	50	37	60 %	14	185	Nei
060105	Kaffestang deig	350	720	60	37	4 %	11	185	Nei
060120	Bondestang deig	400	720	60	37	60 %	15	180	Nei
061110	Frokost fine deig	100	720	70	37	60 %	20	185	Ja (7 sek)
061112	Små frokost fine deig	50	720	60	37	60 %	15	185	Ja (7 sek)
061120	Frokost grove deig	100	720	70	37	60 %	20	185	Ja (7 sek)
061122	Små frokost grove deig	50	720	60	37	60 %	15	185	Ja (7 sek)
061130	Frokost rug deig	110	720	70	37	60 %	20	185	Ja (7 sek)

TIPS.

- Rutinen rundt tilrettelegging og gjennomføringen av baking med deiger er viktig!
- Har du ikke raskeskap, bruk ovnen eller romtemperaturen.
- Følg med på deigene under heving og steiking.