

OPGRADERET
OPSKRIFT

HVEDER (AF BLØDDEJ 100/0)

OPSKRIFT

2.600 g Bløddej 100/0 NaturAks (3301004)
20 g Kardemomme (9283552)
140 g Gær (70 g Tørgær (10029))
1.100 g Vand

3.860 g Dejvægt ialt

FREMGANGSMÅDE

Alle ingredienser tilsættes og ældes
6 min. langsomt + 5 min. hurtigt.

DEJTEMPERATUR: 25-26°C

KØRETID:* 6 min. langsomt + 5 min. hurtigt

LIGGETID: 5-10 min. i dej

DEJVÆGT: 2.100 g pr. bræk

LIGGETID: 5-10 min. i bræk

FORM: Bages i ramme (5x7)

RASKETID:* 55-60 min.

BAGETEMPERATUR:* 185°C

BAGETID:* 25 min

*)Vejledende



NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

| | |
|---------------------|-----------------|
| Energi | 956 kJ/228 kcal |
| Fedt | 4,7 g |
| - mættede fedtsyrer | 0,6 g |
| Kulhydrat | 35,7 g |
| - heraf sukkerarter | 1,6 g |
| Kostfibre | 3,6 g |
| Protein | 8,6 g |
| Salt | 1,40 g |

INGREDIENSER:

Hvedemel, vand, sukker, gær, palmeolie, salt tilsat jod, fortykningsmiddel (E1414), æg, kardemomme, glukosesirup, hvedegluten, fortykningsmiddel (E440), emulgator (E472e), (E471), rapsolie, majsstivelse, smøraroma.

CHOKOLADE HVEDER (AF BASIS BLØDDEJ 25/75)

OPSKRIFT

2.150 g Dansk Elephant hvedemel
NaturAks (2410304)
650 g Basis Bløddej 25/75
NaturAks (3314504)
400 g Smør
185 g Gær (92,5 g Tørgær (10029))
1.250 g Vand
20 g Kardemomme (9283552)
550 g Chokoladedråber
– Callebaut (9281004)

5.205 g Dejvægt ialt

FREMGANGSMÅDE

Alle ingredienser tilsættes undtagen smør.
Æltes 6 min. langsomt. Liggetid 30 min.
Smør tilsættes og æltes 5 min. hurtigt.

DEJTEMPERATUR 25-26°C

KØRETID:* 6 min. langsomt +
liggetid 30 min. + 5 min. hurtigt

LIGGETID: 5-10 min. i dej

DEJVÆGT: 2.600 g pr. bræk

LIGGETID: 5-10 min. i bræk

FORM: Bages i ramme (5x7)

RASKETID:* 55-60 min.

BAGETEMPERATUR:* 185°C

BAGETID:* 25 min.

*)Vejledende

NY
OPSKRIFT



NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

| | |
|---------------------|------------------|
| Energi | 1448 kJ/346 kcal |
| Fedt | 13,8 g |
| - mættede fedtsyrer | 8,0 g |
| Kulhydrat | 45,9 g |
| - heraf sukkerarter | 11,4 g |
| Kostfibre | 3,2 g |
| Protein | 7,5 g |
| Salt | 0,99 g |

INGREDIENSER:

Hvedemel, vand, mørk chokolade (kakao-
masse, sukker, dextrose, emulgator: soya
lecithin, (kan indeholde spor af mælk)),
smør, saltet, gær, sukker, palmeolie, salt,
fortykningsmiddel (E1414), tøræg, karde-
momme, glucosesirup, hvedegluten, em-
ulgator (E472e), fortykningsmiddel (E440),
rapsolie, majsstivelse, emulgator (E471),
smøraroma, melbehandlingsmiddel (E 300).

VALSE
MØLLEN
SIDEN 1899

VARME HVEDER

– TRADITIONER OG NYE
SMAGSOPLEVELSER TIL ST. BEDEDAG

NYHED
OPSKRIFTER PÅ
FULDKORNS HVEDER
OG HVEDER MED
CHOKOLADE



TRADITIONER OG NYE SMAGSOPLEVELSER I BUTIKKEN TIL STORE BEDEDAG

Nybagte hveder til Store bededag er en populær tradition, og lige præcis nu hvor afstandskrav og fokus på mindre forsamlinger stadig er aktuelt, har jeres kunder mere end nogensinde brug for – og tid til – at nyde nærværet omkring bordet og smagen af godt håndværk.

Vi spiser mere og mere fuldkorn, også når det kommer til mere traditionelt bagværk.

Derfor har vi udviklet en ny opskrift på **fuldkornshveder** specielt til Store bededag.

Til børnene og den søde tand har vi også udviklet en opskrift på **hveder med chokoladestykker**.

Sammen med den traditionelle hvede giver det dig mulighed for at forlænge sæsonen og give dine kunder endnu flere smagsoplevelser.

BUTIKSMATERIALE – EKSTRA SYNLIGHED?

Bestil gratis St. bededagsplakater til dit gadeskilt.

Varenr. 9405022



Husk også at hente vores billed- og tekstmateriale til sociale medier.
Find det hele på webshop.valsemollen.dk

**HOLD DIG
OPDATERET**
– og find flere
opskrifter på



WWW. webshop.valsemollen-as.dk

HVEDER (AF BASIS BLØDDEJ 25/75)

OPSKRIFT

2.350 g Dansk Elephant hvedemel
NaturAks (2410304)
700 g Basis Bløddej 25/75 NA (3314504)
400 g Røremargarine - blød (92840809)
175 g Gær (87,5 g tørgær (10029))
25 g Kardemomme (9283552)

1.200 g Vand

4.850 g Dejvægt ialt

FREMANGSMÅDE

Alle ingredienser tilsættes og æltes
6 min. langsomt + 5 min. hurtigt.

DEJTEMPERATUR: 25-26°C

KØRETID:* 6 min. langsomt
+ 5 min. hurtigt

LIGGETID: 5-10 min. i dej

DEJVÆGT: 2.400 g pr. bræk

LIGGETID: 5-10 min. i bræk

FORM: Bages i ramme (5x7)

RASKETID:* 55-60 min.

BAGETEMPERATUR:* 185°C

BAGETID:* 25 min.

*)Vejledende

NÆRINGSINDHOLD PR. 100 G BRØD:

| | |
|----------------------------------|------------------|
| Energi | 1363 kJ/326 kcal |
| Fedt - mættede fedtsyrer | 11,6 g 4,7 g |
| Kulhydrat - heraf sukkerarter | 46 g 6,6 g |
| Kostfibre | 2,3 g |
| Protein | 7,8 g |
| Salt | 1,04 g |

INGREDIENSER:

Hvedemel, vand, margarine, sukker, gær, palmeolie, salt tilsat jod, fortykningsmiddel (E1414), **tøræg**, kardemomme, glukosesirup, **hvedegluten**, fortykningsmiddel (E440), emulgator (E472e), majsstivelse, rapsolie emulgator (E471), smøraroma, melbehandlingsmiddel (E 300).

FULDKORN HVEDER (AF BASIS BLØDDEJ 25/75)

OPSKRIFT

2.000 g Powerhvede fuldkorn
NaturAks (2511004)
600 g Basis Bløddej 25/75
NaturAks (3314504)
600 g Manitoba Cream
hvedemel (3076104)
350 g Smør
200 g Gær (Tørgær 100 g (10029))
100 g Æg
30 g Kardemomme (9283552)
1.000 g Vand

4.880 g Dejvægt ialt

FREMANGSMÅDE

Alle ingredienser tilsættes undtagen smør.
Æltes 6 min. langsomt. Liggetid 30 min.
Smør tilsættes og æltes 5 min. hurtigt.

DEJTEMPERATUR: 25-26°C

KØRETID:* 6 min. langsomt + liggetid 30
min. + 5 min. hurtigt

LIGGETID: 30 min. i dej

DEJVÆGT: 2.400 g pr. bræk

LIGGETID: 5-10 min. i bræk

FORM: Bages i ramme (5x7)

RASKETID:* 55-60 min.

BAGETEMPERATUR:* 185°C

BAGETID:* 25 min.

*)Vejledende

NY
OPSKRIFT

