

Inspiration **Rådej**





Rådej - den nemme vej til flotte brød

Rådej fra Schulstad Bakery Solutions gør det nemt for dig at være din egen bagermester – med få deje får du uendelig variation, fordi form, snit og drys, som du tilføjer, giver brødene hver deres unikke udseende. Vi har gjort alt det grove, så du kan koncentrere dig om det sjove.

På de følgende sider kan du læse om, hvordan du gør dit brød personligt med f.eks. form, snit og drys.

God fornøjelse
Lantmännen Unibake Academy

Morgenbrød og boller		
6613	Rundstykker	
6826	Theboller	
6837	Grovboller	
FRANSKBRØD		
8020	Franskbrød	
80320	Gulerodsbrød	
8042	Trekornsbrød	
8053	Groft landbrød	
80330	Valnøddebrød	
50252010	Økologisk grovbrød	
50252011	Økologisk landbrød	
RUGBRØD		
8097	Rugbrød	 
80322	Græskarkernerugbrød	 
50252012	Økologisk solsikkerugbrød	 

Generel håndtering

Generel håndtering	side 4
Form og facon	side 6
Lyst eller mørkt?	side 8
Drys og topping	side 10
Klip og snit	side 11

Morgenbrød side 12

Kuvertbrød side 16

Baguetter side 18

Den store buffet side 22

Søde fristelser side 28

24 timer

*For ikke at ødelægge
dejens evne til at
hæve, må den højst
stå i køleskab i
24 timer*

Gør det...

*Du behøver hverken håndlag,
forklæde eller uddannelse for
at blive mesterbager. Når du
følger nogle enkle råd, er det
let at få duften af nybagt til at
brede sig – og med et fristende
lækkert resultat.*

Generel håndtering

Optøning:

Rådej leveres frossent og skal tø op dækket med plast inden anvendelse. Du kan tø dejen ved stuetemperatur eller på køl natten over. Hvis du optør produkterne ved stuetemperatur, er følgende tider vejledende:

- Boller og rundstykker: 75 minutter
- Franskrød 180 minutter
- Rugbrød: 240 minutter

Hævning:

Når dejen er optøet og eventuelt formet, skal den hæve enten i raskeskab ved 35°C og fugt 75%RF eller tildækket med plast et lunt sted. En tommelfingerregel er, at rundstykker, theboller og franskrødsdeje skal hæve til tredobbelt størrelse, og rugbrød skal hæve til dobbelt størrelse (typisk 45-60 min.). Hvis du ikke har raskeskab, kan du give dejen volumen ved at sprøjte den med vand fra en vandforstøver undervejs i hævnningen.

Bagning:

Når du skal bage brød med sprød skorpe, anbefaler vi, at du bruger ovnens dampfunktion de første 30 sekunder. Forvarm ovnen til 40°C mere end bage-temperaturen og skru ned, når du sætter brødet ind. Hold ventilen lukket de første 15 minutter af bagetiden. Hvis din ovn ikke kan dampe, kan du i stedet spraye med en vandforstøver, lige når du har sat brødene i ovnen.

Bagetiderne er vejledende:

Bløde boller: 12-15 min. ved 190°C

Sprøde rundstykker: 21 min. ved 190°C

Rugbrødsboller: 20- 25 min. ved 160°C

Baguetter af halve franskrødsdeje: 21 min. ved 190°C

Franskrød: 35 min. ved 190°C

Rugbrød: 75 min. ved 160°C

Husk! Det er vigtigt at dække dejen med plastik under optøning, så den ikke tørrer ud og får ødelagt sin hæveevne.

Form og facon

Med rådej kan du bage dine egne helt unikke brød: Når dejen er tørt op, kan du nemt forme f.eks. runde, snoede eller stjerneformede brød.

Og deler du en franskbrødsdej i mindre stykker, har du hurtige baguetter, pizzabunde pølsehorn eller...

Stjerne

Form dejen til et rundt brød. Dyp dejen i vand og dernæst i drys. Lav tre snit gennem midten af dejen, så der dannes en stjerne. Det er vigtigt, at snittene rammer midten og har samme længde, så hver af stjernespidserne bliver lige lange. Sæt tommelfingrene i midten af stjerne-markeringen og vrid rundt, så al dejen trækkes gennem hullet og vend stjernen, så drysset vender opad.



Brydebrød med valnødder

Tryk dejen ud til en firkant og lav markeringer på langs og tværs, så der dannes et brydebrøds-mønster. Drys f.eks. med valnødder – men pas på, at de ikke branker under bagningen.



Rundt brød med snit

Virk et brød rundt som beskrevet herunder. Tryk først toppen af brødet med en rund udstiks-form, og snit derefter brødet hele vejen rundt.



Brød i form

En form holder på den fugtige rugbrødsdej, så den ikke flader ud under bagning. Her er brugt en almindelig form med skrå sider, selvom rugbrød traditionelt bages i forme med lige sider. Husk at smøre formen, inden dejen kommes i.

Sådan virker du dejen op til et rundt brød

Læg dejen med oversiden nedad. Fold først den ene ende og så den anden ende ind til midten af dejen. Stræk dejen og bliv ved med at folde enderne ind mod midten, så der dannes en stor kugle. Vend til sidst hele dejkuglen om og træk siderne ned under brødet, så alle ender samles midt på bunden.



Sol

Brug 14 boller. Ælt to af bollerne sammen til én stor bolle, dyp den i ønsket drys og sæt den på midten af en bageplade. De øvrige boller rulles til aflange pølser, der er spidse i den ene ende. Dyp dem i forskelligt drys og læg dem rundt om den midterste bolle med den spidse ende udad, så de danner solstråler.



"Klejne"-brød

Træk en franskbrødsdej, så den bliver lidt længere. Vend dejen først i vand og herefter i mel. Skær dejen igennem på midten så den stadig hænger sammen i enderne. Træk enderne igennem snittet.



Snoet baguette

Halver en franskbrødsdej på langs og vend den i vand og herefter mel. Sno dejen mange gange om sig selv, og læg baguetten på en bageplade.



Brød i hævekurv

En hævekurv giver brødet et rustikt mønster. Husk at drysse kurven med rigeligt mel, så dejen ikke hænger fast. Dejen tippes direkte ud på en bageplade, inden det bages.

Brød af 3 slags dej

Læg 3 forskellige dej ovenpå hinanden. F.eks. gulerodsdej, groft landbrød og franskbrød. Træk dem lidt ud og vrid dem rundt som en karklud. Sæt dejen på plade og tryk enderne godt ned.

Lyst eller mørkt? Vi vælger både-og

Bland og miks de forskellige deje, så du får dine egne helt unikke, lækre brød

Gør dine brød ekstra imponerende ved at blande forskellige deje. Du får dejene til at klistre sammen ved at fugte dem med vand. Og så kan du forme dem til de flotteste brød!

Du kan også blande flere råvarer i dejene. Til franskbrød og rugbrød lægger du dej og de ekstra ingredienser i røremaskinen og kører det sammen ved lav hastighed. Boller og rundstykker vender du i de ønskede kerner eller krydderier og ælter dem ind i dejen med hænderne.

Miks og bland - og skab dine unikke brød

Harlekin-boller

Lav et brød af 3 slags dej og skær det ud til boller.

Stribede flutes

Lav et brød af 3 slags dej og del det på langs, så du får fire store flutes. Sæt hvert flute på plade med skærefladen opad.

Rouladebrød

Rul groft landbrød og gulerodsbrød ud til hver ca. 40 x 30 cm. Læg de to dej oven på hinanden og rul dem sammen til en roulade.

Klippet brød

Lav et rouladebrød og rul det i vand og herefter i blå birkes. Klip langs den ene side med saksen holdt på skrå. Klip helt ned og rundt om dejen, så du klipper næsten helt igennem. Klip med 2 cm mellem hvert klip. Læg hvert klip skiftevis til hver side og ind under brødet.

Brød af boller

Læg theboller og grovboller skiftevis i en smurt form i to lag.

Boller af 2 slags dej

Tryk en franskbrødsdej lidt flad med hænderne. Læg en anden franskbrødsdej midt på den første dej. Træk den nederste dej udenom den øverste dej. Skær ud til boller og sæt hvert dejstykke på plade med skærefladen opad.

Drys og topping

Med drys kan du give hvert brød sit eget særpræg – fra markante blå birkes, sunde græskarkerner til den italienske mammas durummel. Husk at bruge vand, inden du

drysser – så hænger det bedre fast. Det nemmeste er at dyppe den færdigformede dej i et lavt fad med vand og dernæst i et lavt fad med drys. Så undgår du at få drys over det hele.



Lav din egen "signatur"-drys ved at blande forskellige slags



Blanding: Majsdrys, rosa peber, græskarkerner, solsikkekerner, durummel, blå birkes
Grahamsmel
Valnødder

Durummel
Sort sesam
Havregryn

Hørfrø
Havrekliid
Blå birkes

Cornflakes
Knuste græskarkerner
Majsdrys



Klip

Læg brødet på tværs foran dig og klip langs den ene side med saksen holdt på skrå. Klip helt ned og rundt om dejen, så den klippes næsten helt igennem. Klip hele dejen med 2 cm mellem hvert klip. Læg hvert klip skiftevis til hver side.

Husk! At drysse brødet inden du klipper og snitter.

Klip og snit

Brødet snittes for at give et ekstra flot og indbydende udseende og for at undgå, at brødet revner på et uønsket sted under bagning. Du kan klippe i dejen med en saks eller snitte med en kniv eller et barberblad. Det er vigtigt, at du bruger skarpt værktøj. Giv et hurtigt og rent snit, og sørg for ikke at trække i dejen. Brødene snittes ca. $\frac{2}{3}$ inde i hævetiden.

Tip! Når du drysser med mel, skal det først på efter ca. $\frac{2}{3}$ af hævetiden, og lige inden brødet ridses. Ellers suger melet fugten fra hæveskabet/raskeskabet og bliver vådt at se på efter bagning.



Sildeben



Kryds



Cirkler

Cirklerne laves med en lille udstikker-ring



Harlekin

Morgenbrød



**Fyld morgen-
bordet med
sprøde rund-
stykker og
bløde boller**

Forskellen på boller og rundstykker er, at rundstykker typisk har en helt sprød skorpe og en luftigere krumme. Men både boller og rundstykker kan varieres i det uendelige - du får masser af inspiration på de følgende sider.

Valnødderundstykker

Form 8-10 boller af valnødderbrøddej. Hæv til tredobbelt størrelse. Forvarm ovnen til 230°C. Sæt bollerne i ovnen og skru ned til 190°C. Bag i 21 min. – damp evt. de første 30 sekunder.

Lune lækkerier på morgenbordet

Uanset om du er til håndværkere, spanske, italienske, grove, gifler eller nogle af alle de andre, så er det helt sikkert, at et smurt rundstykke gør starten på dagen lidt bedre.

Det kræver ikke mange kræfter at lave en kurv fuld af lækker, indbydende – og varieret - morgenbrød.

Müsliboller

Vend grovboller i müsli (f.eks. en variant med chokolade) og ælt müslien ind i dejen og form igen til en bolle. Hæv til tredobbelt størrelse. Bag bollerne i 10 min. ved 190°C.

Skagenslap

Skær franskbrødsdej i 8 skiver. Dyp skiverne i vand og vend den ene side i blå birkes og den anden i solsikkekerner. Hæv til tredobbelt størrelse. Forvarm ovnen til 230°C. Sæt bollerne i ovnen og skru ned til 190°C. Bag i 21 min. – damp evt. de første 30 sekunder.

Gulerødsboller

Form 8-10 boller af gulerødsbrøddej. Hæv til tredobbelt størrelse. Forvarm ovnen til 230°C. Sæt bollerne i ovnen og skru ned til 190°C. Bag i 21 min. – damp evt. de første 30 sekunder.

Grov Filur

Dyp groft landbrød i vand og rul den i blå birkes. Skær dejen ud til 8 skiver og læg dem på en bageplade. Hæv til tredobbelt størrelse. Forvarm ovnen til 230°C. Sæt bollerne i ovnen og skru ned til 190°C. Bag i 21 min. – damp evt. de første 30 sekunder.

Trekorns- rundstykker

Form 8-10 boller af trekornsbrøddej. Dyp toppen af bollerne i vand og dernæst i sesam. Hæv til tredobbelt størrelse. Forvarm ovnen til 230°C. Sæt bollerne i ovnen og skru ned til 190°C. Bag i 21 min. – damp evt. de første 30 sekunder.

Rugbrødsboller

Skær en rugbrødsdej efter eget valg i 9 skiver. Læg skiverne i muffinforme. Hæv til dobbelt størrelse og bag i 25 min. ved 160°C.

Kuvertbrød

Én dej kan sagtens blive til fem brød! Eller mange flere: Drys, klip, skær og fyld bordet med lækre kuvertbrød til enhver middag.

Én dej
– masser af
forskellige
brød

Mini kuvertbrød

Klip theboller i halve og lav kuvertbrød efter din fantasi – f.eks. knuder, snoninger, fletninger, kringler, trekløvere eller brydebrød. Dyp brødene i vand og drys med f.eks. tørrede krydderier (timian, ramsløg, oregano, paprika eller citronpeber), flagesalt eller mel. Hæv til tredobbelt størrelse og bag i 8 min. ved 190°C.



Baguetter

Snoede, klippede, grove, dryssede, ridsede og helt almindelige baguetter. Mulighederne er mange, og det kræver kun en rådej og lidt fri fantasi, før du har de franske fornemmelser i ovnen.

Grov baguette

Del en grov landbrødsdej på langs og træk de to stykker dej ud til flutes. Vend dem først i vand og dernæst i mel. Sno flutene flere gange omkring sig selv. Hæv til tredobbelt størrelse. Forvarm ovnen til 230°C. Sæt flutene i ovnen og skru ned til 190°C. Bag i 21 min. – damp evt. de første 30 sekunder.

Klip-flutes

Del en franskbrødsdej på langs. Klip skrå snit skiftevis på hver side af flutene og træk spidserne ud fra brødet. Pensl med vand og drys med durum. Hæv til tredobbelt størrelse. Forvarm ovnen til 230°C. Sæt flutene i ovnen og skru ned til 190°C. Bag i 21 min. – damp evt. de første 30 sekunder.

Rugbrøds-batard

Del en rugbrødsdej på langs og træk de to dejstykker ud til flutes. Vend evt. flutene i rugmel eller andet drys og snit på langs eller skrå. Hæv til dobbelt størrelse og bag i 25 min. ved 160°C.

Baguetter med krydderi

Del en franskbrødsdej – lys eller grov – på langs og træk de to dejstykker ud til flutes. Hæv til tredobbelt størrelse. Smør flutene med hvidløgsmarinade, BBQ-marinade, tapenade eller pesto. Forvarm ovnen til 230°C. Sæt flutene i ovnen og skru ned til 190°C. Bag i 21 min. – damp evt. de første 30 sekunder.

Snoede baguetter

Del en franskbrødsdej på langs og træk de to stykker dej ud til flutes. Vend dem først i vand og dernæst i mel. Sno flutene flere gange omkring sig selv. Hæv til tredobbelt størrelse. Forvarm ovnen til 230°C. Sæt flutene i ovnen og skru ned til 190°C. Bag i 21 min. – damp evt. de første 30 sekunder.

Rugbrøds-flutes

Del en rugbrødsdej på langs og træk de to dejstykker ud og rul dem til runde flutes. Vend evt. flutene i rugmel eller andet drys og snit på langs eller skrå. Hæv til dobbelt størrelse og bag i 25 min. ved 160°C. Flutene kan bages på bageplade eller i fluteform.

Spis lige brød til

Tip! Du kan bruge alle typer af rugbrøds- eller franskrødsdeje. Tænk også på at variere dit drys og størrelserne på brødene.

Vi elsker, at vi kan bryde brødet selv. Og bagt af en saftig rugbrødsdeje kan vi med gode samvittighed bryde et stykke mere. Og ét mere. Og...

Rugbrøds-brydebrød

Tryk en rugbrødsdej flad. Dyp dejen i vand og ønsket drys – f.eks. blå birkes eller mel. Skær dejen én gang på langs og otte gange på tværs, så 16 minirugbrød er markeret i dejen. Hæv til dobbelt størrelse og bag i 30 min. ved 160°C.

Focaccia med rosmarin

Franskrødsdej rulles ud til f.eks. gastronom-mål. Hæld ca. 1 dl ekstra jomfru olivenolie på dejen og tryk fordybninger med fingrene. Drys med rosmarin og flagesalt. Hæv til tredobbelt størrelse og bag i 15 min. ved 190°C.

Blade

Del en franskrødsdej i tre stykker. Rul hver del ud til en trekant. Vend evt. dejstykkerne først i vand og dernæst i blå birkes eller mel. Snit trekanten, så der dannes et blad-mønster. Træk dejen lidt ud, så snittene bliver tydelige. Hæv til tredobbelt størrelse og bag i 15 min. ved 190°C.

Sprøde fladbrød

Franskrødsdej skæres ud i 10 skiver, som hver rulles ud til pandekagestørrelse. Bages enkeltvis i et par minutter på hver side på en meget varm pande uden fedtstof.

Den store buffet

**Brød
og boller
med fyld**
Hurtigt og nemt

*Gør din buffet ekstra indbydende med fyldte
brød i alle former, farver og størrelser.*

**Calzone – en italiensk
forkælelse, der er lukket
om sit eget fyld. Du kan
variare fyldet i din
calzone i det uendelige!**

Calzone

En franskrødsdej rulles ud til to lige store cirkler. Smør den ene halvdel med rød pesto og drys med revet mozzarella. Læg den anden halvdel af dejen på og tryk kanten godt sammen og fold den ind under calzonen hele vejen rundt. Snit calzonen på toppen og pynt med friske rosmarinblade. Hæv til tredobbelt størrelse og bag i 25 min. ved 190°C.

Tærtebrød

1 Groft landbrødsdej

Fyld:

300 g hytteost

200 g revet mozzarella

50 g parmesan

50 g røget skinke

75 g spinatblade

3 æg

Dejen rulles ud til to lige store firkanter. Læg den ene firkant i et smurt ovnfast fad. Fyldet røres sammen og hældes over dejen i fadet. Læg det andet stykke dej ovenpå og tryk dejen sammen indvendig langs fadets sider. Snit tærten på toppen. Hæv til tredobbelt størrelse og bag i 40 min. ved 190°C.

Ostebrud

Læg en franskrødsdej i en skål med 1 æg, revet mozzarella og tørret timian, ramsløg eller andet krydderi. Hak dejen sammen og fordel den i 8 klatter på en bageplade. Hæv til tredobbelt størrelse og bag i 15 min. ved 190°C.

Snoede pølsehorn

Giv dine pølsehorn et rustikt look a la snobrød ved at sno dejen om pølserne. Her er brugt grovboller. Hæv til tredobbelt størrelse og bag i 15 min. ved 190°C.

Pizza Bianco

Franskrødsdej

Fyld:
Hvidløgsost
Rå kartoffel
Frisk rosmarin
Flagesalt
Ekstra jomfru olivenolie

Rul et passende stykke franskrødsdej ud til en pizza. Smør evt. med hvidløgsost. Læg helt tynde skiver af rå kartoffel vendt i lidt olie på pizzaen. Drys med friske rosmarinkviste og flagesalt. Dryp med ekstra jomfru olivenolie. Hæv til dobbelt størrelse og bag i 12 min. ved 190°C.

Du kan fylde dine madmuffins med dit yndlingsfyld. Grønkål gør dem strålende grønne, mens rødbede giver smukke, røde muffins, der skiller sig ud på bordet.

Madmuffins

Valnøddebrødsdej

Fyld:
1 æg
Revet squash
Revet rødbede
Hakket løg

Økologisk landbrød eller anden franskrødsdej røres i røremaskine med et sammenpisket æg, revet squash, revet rødbede og evt. hakket løg. Fordel dejen i muffinsforme. Hæv til tredobbelt størrelse og bag i 15 minutter ved 190°C.

Pizzasnegle

Groft landbrødsdej trykkes og rulles ud til en stor rektangel. Smør med tomatsose og drys med røget skinke i strimler, revet mozzarella, tørret oregano og evt. pinjekerner. Rul dejen som en roulade og skær den ud til 12 snegle. Hæv til tredobbelt størrelse og bag i 15 min. ved 190°C.

Søde fristelser

*Rådej
med fyld
- forvandlet til
søde sager*

*Dine rådeje kan sagtens forvandles
til søde lækkerier, der gør sig godt
til en kop dampende the eller dagens
bedste kop kaffe.*

Fristende rugbrødshapsere med smag af chokolade, æbler, kanel, lakrids eller nødder

Rugbrødshapsere

Forslag til fyld og drys:
400 g grofthakket hvid chokolade
¼ tsk. lakridspulver
Drys: Hakke pistacienødder

400 g grofthakket mørk chokolade
Drys: Hakke mandler

3 æbler, kanel og farin

Rør rugbrødsdej efter eget valg med ønsket fyld i en røremaskine. Rul dejen ud til en lang pølse, som skæres ud til 25 hapsere. Dyp evt. hapsere i vand og dernæst i drys. Hæv til dobbelt størrelse og bag i 20 min. ved 160°C.

Søde boller

Forslag til fyld:
Figner, dadler, rosiner, tranebær, marcipan, chokolade

Forslag til drys:
Kanelsukker, perlesukker, hakkede peanuts, cashewnødder, mandler, pistacienødder eller hasselnødder

Ælt fyldet ind i theboller. Pensl med æg og drys med topping. Hæv til tredobbelt størrelse og bag i 10 min. ved 190°C.



Chokoladebrud

En franskrødsdej lægges i en skål med 1 æg og 150 gram hakket mørk chokolade. Hak dejen sammen og fordel 8 klatter på en bageplade. Hæv til tredobbelt størrelse og bag i 15 min. ved 190°C.



Gulerødsbrud

En gulerødsbrøddej lægges i en skål med 1 æg. Hak dejen sammen og fordel 8 klatter på en bageplade. Hæv til tredobbelt størrelse og bag i 15 min. ved 190°C.



