



PROFESSIONEL

# GROFT SAGT

– lidt mere fuldkorn

Groft sagt handler om at skrue ned for det unødvendige og op for det, der betyder noget. Rene råvarer. Fuldkorn. Naturlige processer. Mel uden tilsætningsstoffer – og brød med mere smag, bedre struktur og længere friskhed. Groft sagt er ikke en trend, det er et princip. Et princip om at bage med respekt for råvaren, for håndværket og for dem, der spiser brødet.



Lantmännen  
Cerealia

# Hvedemel med 10 % fuldkorn

– nu også **økologisk**

Hvedemel med 10 % fuldkorn fra Havnemøllerne gør det nemt at øge fuldkornsindholdet i dit bagværk – uden at gå på kompromis med smag. Melet kombinerer fuldkornets sundhedsfordele med det klassiske hvedemels velkendte funktionalitet og kan bruges som en 1:1 erstatning for almindeligt hvedemel i dine opskrifter. Det fås både som konventionel og økologisk variant, og alt vores mel gennemgår strenge kvalitetskontroller for at sikre ensartet, høj kvalitet – hver gang du bager.

- Hvedemel med 10 % fuldkorn
- Specialformalet for at opnå de bedste bageegenskaber
- Erstatte traditionel hvedemel 1:1
- Yderst velegnet til surdej, traditionel brødbagning, kager og sødt bagværk
- Velegnet alle steder, hvor hvedemel anvendes i køkkenet også til jævning og panering

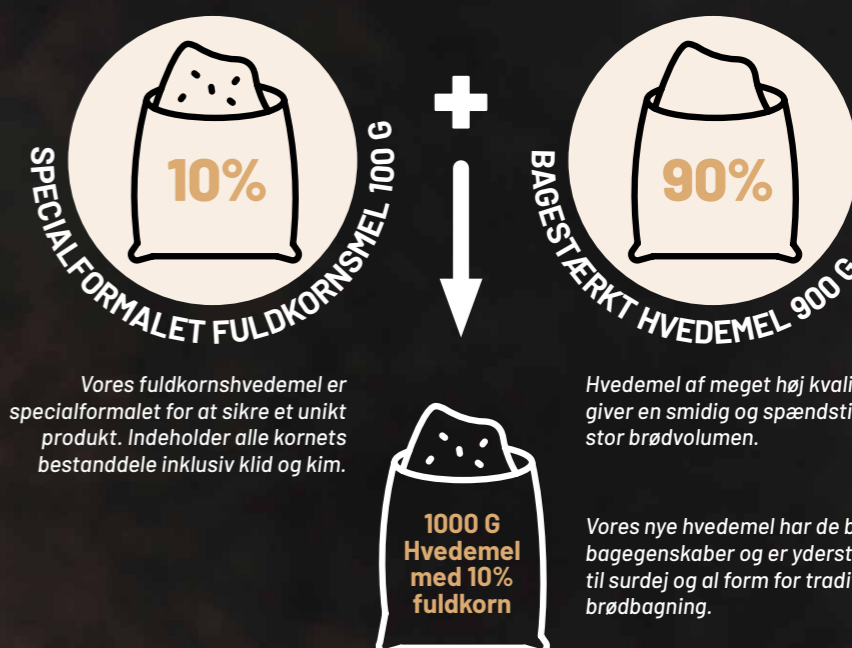


Øko Reform  
Hvedemel m. FK 10% N+ 10 kg  
Varenr. 142481



Hvedemel m. FK 10% N+ 10 kg  
Varenr. 142451

Sådan er vores hvedemel med 10 % fuldkorn udviklet:



**GROFT  
SAGT**

FAGLIG FORDYBELSE

## Bageriet på havnen

Her fordyber vi os fagligt og afholder løbende workshops

På Havnemøllerne udvikler og forfiner vi løbende vores produkter. I bageriet på havnen nærder vores bagere med mel, råvarer og processer og omsætter faglig viden til bedre bagværk.

Arbejdet danner fundament for inspiration, opskriftsudvikling, videndeling og workshops, hvor vi deler erfaringer og nærder bagværk sammen med andre fagfolk.

# 1:1 i praksis. Erfaringer fra kokken

Kok Rasmus Bundgaard Nielsen har en ambition om konstant at udfordre og udvikle sit fag. Den drivkraft førte ham til det danske cateringlandshold, og i begyndelsen af 2020 deltog han ved OL i Stuttgart, hvor holdet vandt guld – en milepæl, der tydeligt understreger hans faglige niveau og dedikation.

Den samme tilgang præger hans arbejde med råvarer. Rasmus har testet vores nye økologiske hvedemel med 10 % fuldkorn i alt

fra brøddeje og skærekager til klassiske, søde deje. Hans erfaring er, at melet giver en stabil og smidig dejstruktur og egner sig særligt godt til hverdagens bagværk, hvor man ønsker at øge fuldkornsandelen uden at gå på kompromis med arbejdsgange eller kvalitet. I det søde køkken oplever han desuden, at fuldkornet hverken påvirker smag eller konsistens. Kager og søde deje fremstår lette, harmoniske og velafbalancerede.



## Naturlige processer – bedre brød

Når tid og teknik gør arbejdet. God struktur, lang friskhed og høj saftighed opstår ikke tilfældigt. De opstår, når man arbejder med naturlige processer som:

- Skoldning.
- Høj vandbinding.
- Kontrolleret hævnning.

Særligt skoldning af havre er et effektivt værktøj. Det øger vandbindingen, forbedrer brøddets saftighed og forlænger friskheden helt naturligt.

## Havre – naturlig funktionalitet

Havre bidrager ikke kun med smag og tekstur, men også med naturlige funktionelle egenskaber:

- Binder vand og giver længere friskhed.
- Skaber blød krumme og behagelig mundfornemmelse.
- Løfter ernæringsprofilen med fibre og fuldkorn.

Uanset om det er i brød, bagværk eller morgenmåltider, er havre et naturligt valg – både for sundhed og smag.

## Det bedste fra begge verdener

Lyst, let – og lidt sundere. Med hvedemel tilsat 10 % fuldkorn får du en balanceret løsning, hvor:

- Brødet bevarer sin lyse og luftige karakter.
- Fuldkorn bidrager med fibre og smag.
- Overgangen til sundere brød bliver let – også for gæsten.

En lille justering i opskriften kan gøre en reel forskel i hverdagen.



Rasmus Bundgaard Nielsen – Kokkenchef

“ Ved de søde typer dej fungerer melet super godt. Man smager ikke, at der er tilsat fuldkorn, og det kan derfor bruges i det søde køkken uden at påvirke smag eller konsistens i det færdige produkt. ”



Skoldning øger vandbinding



Havre binder vandet, der øger friskheden



Bare 10 % fuldkorn gør en forskel

# Bløde havreboller

GROFT  
SAGT  
GOD SMAG OG STRUKTUR

<b>DEJEN:</b>	
375 g	Havreskoldning*
1.000 g	Hvedemel m. 10% fuldkorn
100 g	Smør/Margarine
115 g	Melis/sirup
10 g	Salt
65 g	Gær
300 g	Vand, ca.
50 g	Helæg
12 g	Vanille sukker
2027 g	I alt

**DEJTEMP.:** 25-27 °C

**ÆLTETID:** 6 min. langsomt + 6 min. hurtigt (*skær dej*)

**LIGGETID:** 20 min. i dejen

Afvejes i 1800 g/bræk der rundvirkes og hviler yderligere 20 min.

Afbrækkes/deles i 30 stykker a 60 gram og trilles runde

**DEKORATION:** Stryges gerne med æg (*gerne fortyndet med lige dele vand og æg*)

**RASKETID:** Vejledende 60 min.

**BAGETID:** 10-12 min. v. 210 °C. (*meget lidt eller ingen varmluft*)

\*Havreskoldning:  
325 g Havregryn + 175 g revet æble  
+ 900 g kogende vand.



Øko Reform  
Hvedemel m. FK 10% N+ 10 kg  
Varenr. 142481



Øko Havremøllerne/  
Grovv. Havregryn 1008  
Varenr. 140121

## Naturlige processer – bedre brød

Når tid og teknik gør arbejdet. God struktur, lang friskhed og høj saftighed opstår ikke tilfældigt. De opstår, når man arbejder med naturlige processer som:



Skoldning øger vandbinding



Havre binder vandet, der øger friskheden



10% fuldkorn gør en forskel

**GROFT  
SAGT**  
BEDRE SAFTIGHED OG SMAG

GROFT SAGT

# Hævning giver brødet liv

Når dejen får tid til at hæve, udvikles både struktur, smag og tekstur. Gærens arbejde skaber luftighed og volumen, mens de langsomme processer styrker glutenetværket og giver en mere ensartet krumme. Samtidig får smagsstofferne tid til at udvikle sig, hvilket giver et mere nuanceret og aromatisk brød.

Kontrolleret hævning bidrager også til bedre saftighed og smag i det færdige brød.

Når processen får lov at ske i sit eget tempo, opnås et friskere brød og en mere behagelig spiseoplevelse – helt uden brug af tilsætningsstoffer.



Gær omdanner sukker til kuldioxid



Luftbobler giver volumen og krumme



Gluten holder på luft og vand



Enzymer udvikler smag



Kontrolleret hævning giver saftighed



Forlænger naturlig friskhed

# Nordisk sandwichbrød

GROFT  
SAGT

GOD SMAG OG STRUKTUR

## DEJEN:

1200 g	Havreskoldning*
2800 g	Hvedemel m. 10% fuldkorn
200 g	Havremel 1501
200 g	Smør/Margarine
75 g	Brun Farin/melis
75 g	Salt
35 g	Bagemiddel, evt.
100 g	Gær
1200 g	Vand, ca.
5885 g	I alt

DEJTEMP.: 24–26 °C

ÆLTETID: 8 min. langsomt + ca. 5 min. hurtigt (til skær dej)

LIGGETID: Dejen hviler i 20 min. derefter afvejes klumper på 2800 g (kantplade 60 x 45 cm)

Der foldes til rektangulære stykke.

Hvis gastrobakke skal klumpen veje 1400 g

Hviler yderligere 20–30 min. og rulles ud i bakkens størrelse.

RASKETID: Vejledende 50 min.

Efter de første 25 min. af raskning indeles kantplade i 4 x 6 stk og 2 x 5 (Gastrobakke)

Inddeling foretages med dejskraber der dyppes jævnlige i olie. Vælg gerne anden inddeling hvis anden størrelse ønskes.

BAGETID: Vejl. 15 min. v. 220 °C

Efter endt bagning vendes ud på netplade/rist til afkøling.

TIPS: Yderst velegnet til Panini/toaster.

\*Havreskoldning:  
300 g Havremel 1501 + 900 g kogende vand



Øko Reform  
Hvedemel m. FK 10% N+ 10 kg  
Varenr. 142481



Øko Havreflager/  
Grovv. Havregryn 1008  
Varenr. 140121

## Naturlige processer – bedre brød

Når tid og teknik gør arbejdet. God struktur, lang friskhed og høj saftighed opstår ikke tilfældigt. De opstår, når man arbejder med naturlige processer som:



Skoldning øger vandbinding



Havre binder vandet, der øger friskheden



10% fuldkorn gør en forskel



Hvedemel m. FK 10% N+  
10 kg  
Varenr. 142451



Øko Reform Hvedemel  
m. FK 10% N+ 10 kg  
Varenr. 142481



Øko Reform  
Hvedemel 10 kg  
Varenr. 141554



Øko Havreflager/Grovv.  
Havregryn 1008 10 kg  
Varenr. 140121



Øko Victory  
Fuldkornshvedemel 10 kg  
Varenr. 142108



Bakery Flour Swiss N+ HM  
10 kg  
Varenr. 142251



Victory Fuldkornshvedemel N+ 10 kg  
Varenr. 141662



Finv. Havregryn N+  
10 kg  
Varenr. 140224



Havremel 1501 PL N+  
10 kg  
Varenr. 141612

