



Lantmännen
Unibake

NR. 2 - MAJ 2009

BAGGOM



REPORTAGE:

Konen & Kokken
synes, rådej er toppen

Rådej: Kun fantasien sætter grænser

Vind et
rådejs-kursus
med BAKERMAN
Academy

I dette nummer fortæller vi om: Rådej: Kun fantasien sætter grænser
Konen & Kokken synes, rådej er toppen • Tips, tricks og opskrifter med rådej
Spændende nyheder fra Lantmännen Unibake • **Konkurrence** – vind et rådejs-kursus





Lantmännen
Unibake



Kære læser!

Værsgo' at sætte tænderne i anden udgave af BAG OM; magasinet til dig, som er professionel inden for kantine og catering. Vores ambition er, at BAG OM er din kilde til, hvad der foregår på bake-off-området – hvad enten det gælder inspiration, kurser eller viden om produkterne.

Råt er hot

I dette nummer af BAG OM byder vi indenfor til en verden af rådej. Vi er glade for at kunne tilbyde et konkurrencedygtigt produkt med mange fordele. Rådej mindsker spild, fordi du selv afpasser størrelse og antal. Det fylder mindre i opbevaring, har en god holdbarhed og giver dig rig mulighed for at være kreativ med dejen. Så hvis du vil sætte dit eget særpræg på brødet og samtidig spare lidt penge, byder vi på 25 spændende varianter – og kurser på BAKERMAN Academy, som kan sætte dig i gang.

Ses vi?

Jeg vil også gerne benytte lejligheden til at sige tak til alle jer, som hilste på os til tema 2009 i Bella Centret. Det var spændende at møde jer og høre jeres input til produkterne. Vi håber, at de, som ikke var forbi, besøger os på en af de mange lokale messer. Og så glæder vi os til at se mange af jer på et af de gratis BAKERMAN kurser i løbet af efteråret.

Rigtig god læselyst!

Jørgen Knudsen
Salgschef

BAG OM

Nr. 2 - maj 2009

Udgiver

Lantmännen Unibake

Redaktion

Rasmus Falck, Pernille Fischer Bodal
og Liv Soelberg Andersen

Fotos

Arkivfoto og David Bering

Oplag

3.000 eksemplarer

Tekst

Protekst - www.protekst.dk

Layout

INEO Designlab - www.ineo.dk

Kontakt

Har du spørgsmål, idéer eller kommentarer,
er du velkommen til at kontakte os på
bagom.unibake.dk@lantmannen.com

Kun fantasien sætter grænser



På BAKERMAN Academy kan du komme gratis på et fire timer langt rådejs-kursus. Her har du mulighed for at få en masse ideer – og få fingrene dybt ned i bolledejen.

Cirka fire gange om året kan du komme på rådejs-kursus på BAKERMAN Academy i Holstebro eller Glostrup. Det er Pia Løvgren Sørensen, der underviser på kurserne – og hun er vild med rådej.

Rå fordele

– Jeg synes jo, det er fantastisk, at man kan sætte sit helt eget præg på brødet. Du kan tilsætte kerner eller dekorere med drys eller et logo, du presser ned i dejen, siger Pia og fortsætter:

– Desuden har dejen en rigtig god holdbarhed og fylder ikke meget i opbevaring. Og når du selv skærer dejen ud i præcis de stykker, du skal bruge, bliver rådej billig i drift.

Indbagte tips

Et kursus i rådej handler om, hvordan du bruger rådejen hjemme i køkkenet.

– Vi leger simpelthen med rådejens mange muligheder. Folk bliver ofte overraskede over alle de måder, man kan bruge rådejstyperne på, fortæller Pia, som udspurgt om sit eget yndlingsprodukt svarer:

– Det er nok det grove fuldkornsbrød. Jeg kan godt lide mit brød groft: det er sundt og smager fantastisk – og så er ungerne vilde med fuldkornsboller!

Det får du på kurset

- Viden om, hvordan du håndterer rådej
- Ny inspiration og gode ideer til at bruge rådej
- Erfaringsudveksling
- Mulighed for selv at arbejde med rådej
- Rundvisning og smagsprøver



Vidste du, at...

- **du kan vælge** mellem 25 forskellige slags rådej?
- **rådej** er nemmest at arbejde med ved stuetemperatur?
- **du kan langtidshæve rådejen** cirka halvandet døgn og få et endnu mere smagfuldt brød?
- **dejen hæver bedst, når overfladen er fugtig?** Husk at spraye med vand før og under hævnning.
- **olie kan erstatte mel, når du ælter?** Dejen slipper lettere, og det sviner mindre.



Konen & Kokken synes, rådej er toppen

I sine tre kantiner, **Konen & Kokken**, bruger Jytte Overgaard kun rådej til brødet. Vi mødte hende bag Dantherms køkkenborde i Skive, hvor hun fortalte, hvorfor hun har brugt rådej i 25 år.

– Rådej er godt, fordi det holder sig frisk længe og ikke bliver tørt. Det er også en kæmpe fordel, at du kan sætte dit eget præg på brødet – folk her i kantinen vil for eksempel ikke have brød, som er uden kerner eller frø, fortæller Jytte Overgaard.

Hjemmelavet uden besvær

I køkkenet på Dantherm er der ikke røremaskiner til at forarbejde dej. Men det gør ikke noget.

– Brødet ser hjemmegjort ud. Med rådej har vi fordelene fra det hjemmelavede – uden besværet. Desuden fylder det

ikke meget i opbevaring, og økonomien er rigtig fornuftig, siger Jytte.

Intet tidspres

– Vi undgår tidspres om morgenen ved at koldhæve franskbrød og rugbrød et døgn – så vi bruger ingen tid på den proces, forklarer Jytte og tilføjer smilende:

– Mange spørger efter opskriften på især gulerodsbrød og rugbrødet med græskarkerner, men så siger vi bare, at vi aldrig giver opskriftshemmeligheder fra os!

Om Dantherm

Kantinen bespiser dagligt 500 medarbejdere på Dantherm Air Handling i Skive. Virksomheden producerer affugtere, udstyr til køling af elektronik samt varmluft- og ventilationsaggregater. Kort sagt: Ren luft til mennesker og udstyr.



Rå tips fra Konen & Kokken

- Husk at give dejen tid til at hæve – det giver det bedste resultat
- Hvis du laver pizza, er det vigtigt at arbejde med den optøede dej: Tag den op i hænderne, og få den til at give sig

Lækkert madbrød:

Calzone med rød pesto og ost

Du skal bruge

1 rulle rådej, f.eks. 80321 Durumbrod

eller 50252006 Groft Fuldkornsbrød

1 lille glas peberfrugt- eller tomatpesto

500 gram mozzarellaost

Olie, groft salt og tørret rosmarin

Sådan gør du

Optø en dejrulle under plastfolie natten over. Når den er tøet op, deler du dejen i to og ruller hver del ud i en cirkel. Smør pestoen på den ene dejcirkel, fyld mozzarellaost på, og læg den anden dejcirkel over. Fold den øverste kant ned under den nederste dejcirkel, og tryk kanterne godt sammen. Snit i overfladen, og pensl med lidt olie. Drys med groft salt og rosmarin. Sæt calzonen på en bageplade, og lad hæve til dobbelt størrelse. Bag cirka 25 minutter ved 190 grader.



Skær, klip og drys

Her er et par ideer til at bruge rådej. Optø dejen – gerne natten over på køl. Begge brød skal hæve til dobbelt størrelse. Bag brødene ved 190 grader – bladene skal have 15 minutter og elefantfoden 35 minutter.

Elefantfod

Tag for eksempel 8053 Groft landbrød og fold dejrullen sammen på midten. Tryk den lidt flad. Skær fire hak i enden, hvor dejen er samlet. Dyp fodens overflade i vand og derefter i majs mel.

Blæret blad

Brug enten 50252003 Majsbrød eller 50252004 Speltbrød, Fiber. Del dejen i tre. Rul hvert stykke ud i en trekant. Skær et lodret snit fem centimeter nede for spidsen af trekanten til fem centimeter fra bunden af trekanten. Rids også et mindre snit på hver sin side af det store snit. Dyp i vand, og drys med nigellafrø eller majs mel.



Inspiration til rådej

Læs meget mere om de 25 forskellige rådejstyper på schulstadbakeoff.dk under "produkter". Hvis du vælger "rådej" og trykker på "udskriv produktkatalog," får du alle informationerne samlet – lige til at printe. Du kan også få mange flere tips til rådej i vores inspirationshæfte på hjemmesiden. Du finder det under "inspiration".





Bakerman Academy Seminarkalender 2009

Du kan tilmelde dig Bakerman Academy på lantmannenunibake.dk

September 09

Tirs. 01. sep.	Holstebro Sandwich kl. 14-18.30
Ons. 02. sep.	Holstebro Insp. cafe og rest. kl. 11-16.30
Tirs. 08. sep.	Glostrup Sandwich kl. 14-18.30
Ons. 09. sep.	Glostrup Skolemad kl. 11-15.30
Tirs. 15. sep.	Holstebro Rå dej kl. 14-18.30
Ons. 16. sep.	Holstebro Skolemad kl. 11-15.30
Tirs. 22. sep.	Glostrup Insp. cafe og rest. kl. 13-18.30
Ons. 23. sep.	Glostrup Rå dej kl. 11- 5.30
Tirs. 29. sep.	Holstebro Sandwich kl. 14-18.30
Ons. 30. sep.	Holstebro Insp. cafe og rest. kl. 11-16.30

Oktober og november 09

Tirs. 06. okt.	Glostrup Sandwich kl. 14-18.30
Ons. 07. okt.	Glostrup Rå dej kl. 11-15.30
Tirs. 20. okt.	Holstebro Sandwich kl. 14-18.30
Ons. 21. okt.	Holstebro Sandwich kl. 11-15.30
Tirs. 27. okt.	Glostrup Insp. cafe og rest. kl. 13-18.30
Ons. 28. okt.	Glostrup Bage/legedag Nyt kursus kl. 10-16
Tirs. 03. nov.	Holstebro Sandwich kl. 14-18.30
Ons. 04. nov.	Holstebro Bage/legedag Nyt kursus kl. 10-16

Nyheder fra Lantmännen Unibake

3 fuldkornede nyheder

I forbindelse med den store fuldkornskampagne lancerer Schulstad Bake Off tre spændende fuldkornsprodukter.

- + 50150019 Fuldkornshåndværker
- + 30406545 Fuldkornsstykke
- + 50100006 Fuldkornsbrød



Mmmm – mums med Marabou

Lækkerier, som nok skal få ben at gå på.

- + 52651006 Thebirkes med Marabou
- + 52701002 Scones med Marabou

Breadstix – guf til den lille sult

De to nye breadstix er lækre müslibarer bagt med flere forskellige slags tørret fugt og bær, kerner og frø. De er perfekte til en hurtig snack.

- + 74001854 Breadstix superfruits
- + 74001880 Breadstix med abrikos og nødder



Baguettes med bid i

Vi lancerer et nyt baguette-sortiment, som blandt andet er bagt med fransk mel, der sikrer ensartethed og bedre kvalitet i det nye sortiment. Det franske mel giver brødet en tynd, fin skorpe og en fantastisk smag.

Sådan ændrer vi baguette-sortimentet



Udgår		Erstatning	
80303	Hvedebaguette, 20 cm	74002549 74002544	Baguette, 20 cm eller Baguette, 26 cm
80304	Fuldkornsbaguette, 20 cm	74002548	Baguette mørk, 22 cm
80306	Hvedeflute, 30 cm	74002563	Baguette, 32 cm
80307	Trekornsfute, 30 cm	74002508	Grovbaguette, 26 cm
80308	Baguette, 56 cm	74002555	Baguette, 57 cm
80309	Baguette, 400 g	74002544	Baguette, 420 g



Og så præsenterer vi
to nye baguettes:

- + 74002552 – en forskåret baguette på 20 cm
- + 74002407 – en grovbaguette på 57 cm

Andre udmeldelser

- ÷ 80302135 Groft pølsebrød
- ÷ 58601056 Crostino-Prosciutto
- ÷ 58601057 Crostino-Crudo
- + Du kan erstatte de udmeldte Crostino med 58601055 Crostino-Peperoni.



Småt & godt



Mød os på messe

Hvis du har lyst til at møde os og blive præsenteret for vores seneste nyheder, kan du finde Lantmännen Unibake på mange forskellige messer. Herunder er et udpluk. Vi glæder os til at hilse på dig.

23/9-24/9	Hørkram Schultz, Sorø
7/10	AB Catering, Holstebro
21/10	BC Catering, Kolding
4/11	Catering Engros, Forum København

Vinder:

Skanderborg Rådhus

Tillykke til Skanderborg Rådhus, som vandt konkurrencen om en inspirationsdag med kursuslederne fra BAKERMAN Academy. Kantine medarbejderne fra rådhuset vil gerne til Holstebro, så den 1. september står den på et specialdesignet sandwich- og rådejs-kursus. Vel mødt, Skanderborg.

Klik ind på schulstadbakeoff.dk

Vores hjemmeside er blevet forbedret, så den giver dig flere muligheder. På schulstadbakeoff.dk kan du nu lave dit eget produktkatalog:

1. Klik på: "Klik her for at komme til online produktkataloget"
2. Vælg de produkter, du skal bruge ved at klikke på det lille "+"
3. Tryk på "udskriv katalog", når du er færdig. Kataloget bliver herefter til en PDF – lige til at printe ud.

Du kan også downloade inspirationshæfter og hele produktkataloget på hjemmesiden.



Vind
et rådejs-kursus

Vind et rådejs-kursus – og lær tricks af ekspert

Svar på tre, små spørgsmål og vind et rådejs-kursus i din kantine med vores rådejs-ekspert, Pia Løvgren Sørensen, som du også kan møde inde i magasinet.

Send dit svar inden 15. juni 2009 til bagom.unibake.dk@lantmannen.com. Vinderen får direkte besked. Du kan finde svarene her i magasinet.

1. Hvor mange slags rådej tilbyder Lantmännen Unibake?
2. Hvilket BAKERMAN-kursus kan du komme på onsdag den 16. september i Holstebro?
3. Hvad hedder de lækre, nye snackbarer med tørret frugt, som Lantmännen Unibake lancerer?