

BAKERVARER

for storhusholdning



BAXT

- lett å like!

STEKING AV BRØD

Vi anbefaler å steke brødene fra tint tilstand. Da har du best kontroll på steketiden og på kvaliteten. Du kan tine brødene i romtemperatur i ca 3 timer eller over natten i lukket eske på kjøll.

Forvarm din stekeovn til angitt temperatur så får du et vellykket resultat hver gang. Når brødene er ferdig stekt er det viktig å la de hvile i 15-20 min. før du begynner å skjære i dem.

Det som skjer hvis du skjærer i brødene når de er helt nystekte er at du slipper ut all fuktigheten og det kan bli tørt. Du vil også oppleve at brødet er vanskelig å skjære i pene skiver. Dette er det ikke god økonomi i.

Med et godt nystekt brød blir den tradisjonelle "brødiskiva med gulost" en smaksopplevelse.







ALPEBRØD FLERKORN

EPD	2201986	TINES FØR STEKING
Antall	12 stk	Steketemp 180 °C
Vekt	600g	Steketid 15 min.



OLIVENBRØD STEINOVNSBAKT

EPD	4363222	TINES FØR STEKING
Antall	12 stk	Steketemp 200 °C
Vekt	700g	Steketid 8-9 min.



LOFF STEINOVNSBAKT

EPD	4363206	TINES FØR STEKING
Antall	12 stk	Steketemp 200 °C
Vekt	650g	Steketid 8-9 min.





STEINOVNSBAKT 6 KORN BRØD

EPD 2789535 **TINES FØR STEKING**
Antall 12 stk **Steketemp** 180 °C
Vekt 650g **Steketid** 10-12 min.



BAKEVERKET LANDBRØD

EPD 2789543 **TINES FØR STEKING**
Antall 12 stk **Steketemp** 180 °C
Vekt 650g **Steketid** 10-12 min.



T
KING
0 °C
0 min.





SURDEIG

GROVT FROKOSTBRØD



EPD 2201994 TINES FØR STEKING

Antall 12 stk Steketemp 190 °C

Vekt 720g Steketid 10-12 min.

SURDEIG



MÜSLIBRØD STEINOVNSBAKT

EPD 4363214 TINES FØR STEKING
Antall 12 stk Steketemp 200 °C
Vekt 750g Steketid 8-9 min.

SURDEIG



VALNØTTBRØD STEINOVNSBAKT

EPD 4363230 TINES FØR STEKING
Antall 12 stk Steketemp 200 °C
Vekt 700g Steketid 8-9 min.





BRYTEBRØD GROV

EPD	4451415	TINES FØR STEKING
Antall	4 stk	Steketemp 200 °C
Vekt	750g	Steketid 4-5 min.



BRYTEBRØD FIN

EPD	4450953	TINES FØR STEKING
Antall	4 stk	Steketemp 200 °C
Vekt	750g	Steketid 4-5 min.





DANSK RUGBRØD

EPD 4363271

Antall 12 stk

Vekt 900g

Holdbarhet etter tining

5 dager

SURDEIG

TIN & SERVER



SAFTIG FLERKORNBRØD

EPD 2202018

Antall 12 stk

Vekt 720g

TINES FØR STEKING

Steketemp 190 °C

Steketid 8-10 min.

SURDEIG



SKÅRET MATPAKKEBRØD

EPD 2789584

Antall 7 stk

Vekt 700g

Holdbarhet etter tining

3 dager

TIN & SERVER





A close-up photograph of a metal basket filled with several baguettes. The baguettes are of various types, including plain, whole wheat, and some with seeds. They are arranged in a circular pattern within the basket, which sits on a rustic wooden surface. In the background, a dark blue knitted cloth is visible. The lighting is warm and natural, highlighting the golden-brown crusts of the bread.

STEKING AV BAGUETTER

Vi anbefaler å steke baguettene fra tint tilstand, da har du best kontroll på steketiden og på kvaliteten. Hvis du ønsker å steke baguetten fra frossen tilstand kan du se på etiketten på kartongen. Der er det en stekeanvisning som du kan følge. Husk å la baguettene hvile etter at de er ferdig stekt. Hvis du skjærer i baguettene med en gang de er tatt ut fra ovnen er de vanskelige å skjære, og all fuktigheten forsvinner ut av baguetten.

BAGUETTE LETTSTEKT FIN, 27 CM

EPD 4463824

Antall 60 stk

Vekt 115g

TINES FØR STEKING

Steketemp 180 °C

Steketid 10-15 min.



BAGUETTE LETTSTEKT MULTIGRAIN, 27 CM

EPD 4466199

Antall 60 stk

Vekt 115g

TINES FØR STEKING

Steketemp 180 °C

Steketid 10-15 min.



BAGUETTE FIN 140 GR, 28 CM

EPD 2216448

Antall 50 stk

Vekt 140g

TINES FØR STEKING

Steketemp 180 °C

Steketid 8-10 min.



BAGUETTE FULLKORN 140 GR, 28 CM

EPD 2216430

Antall 50 stk

Vekt 140g

TINES FØR STEKING

Steketemp 180 °C

Steketid 8-10 min.



KORNBAGUETTE 140 GR, 28 CM

EPD 2411460

Antall 50 stk

Vekt 140g

TINES FØR STEKING

Steketemp 180 °C

Steketid 8-10 min.





RUSTIKKBAGUETTE FIN, 26 CM

EPD 4466025

Antall 40 stk

Vekt 140g

TINES FØR STEKING

Steketemp 180 °C

Steketid 10-15 min.



BAGUETTE LETTSTEKT FIN, 58 CM

EPD 4463832 **TINES FØR STEKING**
Antall 30 stk **Steketemp** 180 °C
Vekt 280g **Steketid** 10-15 min.



BAGUETTE LETTSTEKT RUSTIK, 54 CM

EPD 4472437 **TINES FØR STEKING**
Antall 30 stk **Steketemp** 180 °C
Vekt 280g **Steketid** 10-15 min.



BAGUETTE LETTSTEKT MUTIGRAIN, 58 CM

EPD 4472734 **TINES FØR STEKING**
Antall 30 stk **Steketemp** 180 °C
Vekt 280g **Steketid** 10-15 min.



BAGUETTE LETTSTEKT FIN, 58 CM

EPD 4463840 **TINES FØR STEKING**
Antall 20 stk **Steketemp** 180 °C
Vekt 440g **Steketid** 10-15 min.



HVETE- OG WIENERBAKST

*Trenger du en bake-og stekeplan kan du ta kontakt med en av våre fagkonsulenter.
Da kan du få hjelp til å planlegge og gjennomføre produksjon av hvetebakst.*





HVETEBOLLER

EPD 1979780

Antall 150 stk

Vekt 85g



SJOKOLADEBOLLER

EPD 1979798

Antall 150 stk

Vekt 85g



ROSINBOLLER

EPD 1979723

Antall 150 stk

Vekt 85g

SKILLINGSBOLLER

EPD 1979830

Antall 90 stk

Vekt 100g

KANELSNURR

EPD 2998839

Antall 100 stk

Vekt 85g



SKOLEBRØD RUND

EPD 1979897

Antall 90 stk

Vekt 105g



SOLSKINNSBOLLER

EPD 1979822

Antall 90 stk

Vekt 100g

CROISSANT PLAIN

EPD 4033700

Antall 50 stk

Vekt 90g



CROISSANT SJOKOLADE

EPD 4025136

Antall 32 stk

Vekt 100g



CROISSANT MULTIGRAIN

EPD 4398277

Antall 60 stk

Vekt 80g



SPANDAUER

EPD 4457149

Antall 48 stk

Vekt 90g

TIN & SERVER



KANELKNUTE

EPD 2997757

Antall 36 stk

Vekt 80g



WIENER PECAN

EPD 4457180

Antall 48 stk

Vekt 95g

WIENERTWIST SJOKO & VANILJE

EPD 4398020

Antall 70 stk

Vekt 110g



PORSJONS BRØD

SANDWICHBAGUETTE FIN 90 GR, 19 CM

EPD 4463766 TINES FØR STEKING
Antall 70 stk Steketemp 180 °C
Vekt 90g Steketid 9-11 min.

SANDWICHBAGUETTE FIN 140 GR, 20 CM

EPD 4463808 TINES FØR STEKING
Antall 50 stk Steketemp 180 °C
Vekt 140g Steketid 12-15 min.



SANDWICHBAGUETTE MULTIGRAIN 90 GR, 19 CM

EPD 4463774 TINES FØR STEKING
Antall 75 stk Steketemp 180 °C
Vekt 90g Steketid 9-11 min.



FLERKORN TRIANGEL 110 GR

EPD 2462075 TINES FØR STEKING
Antall 60 stk Steketemp 180 °C
Vekt 110g Steketid 10-12 min.



CIABATTA URTER 100 GR

EPD 2461192 TINES FØR STEKING
Antall 60 stk Steketemp 180 °C
Vekt 100g Steketid 8-10 min.



CIABATTA RUSTIKK

EPD 4466074 TINES FØR STEKING
Antall 40 stk Steketemp 180 °C
Vekt 120g Steketid 12-15 min.



BAGELS SESAM 85 GR

EPD 2580470 TINES FØR STEKING
Antall 50 stk Steketemp 190 °C
Vekt 85g Steketid 3-4 min.



BAGELS HAVRE 85 GR

EPD 2580488 TINES FØR STEKING
Antall 50 stk Steketemp 190 °C
Vekt 85g Steketid 3-4 min.

HORN M/FRØ 100 GR

EPD 2997773

Antall 50 stk

Vekt 100g

TIN & SERVER



FRØBAGUETTE 180 GR

EPD 2997781

Antall 40 stk

Vekt 180g

TIN & SERVER



TIN & SERVER

SCONES MED HAVRE/TRANEBÆR

EPD 4450938

Antall 30 stk

Vekt 100g



TIN & SERVER

SCONES MED SJOKOLADE/APPELSIN

EPD 4450946

Antall 30 stk

Vekt 100g



GROVE RUNDSTYKKER HAVRE

EPD 4456588

Antall 30 stk

Vekt 75g

TINES FØR STEKING

Steketemp 200 °C

Steketid 4-5 min.



PANINI MED GRILLMERKER, 25 CM

EPD 4466058

Antall 60 stk

Vekt 110g

TIN & SERVER



BAKERN'S TIPS

Våre stekeanvisninger er veiledning for steking. Alle stekovner er forskjellige og det kan være at du må steke produktene dine lengre eller kortere tid i din ovn. Du må prøve deg fram for å finne den beste steketiden og temperaturen hos deg. Sett alltid brød og bakervarer inn i forvarmet stekovn. Det sikrer best resultat!

BRØD

For best stekeskorpe og stekeresultat så bør brød være helt tint før man steker det.

Brødet skal være gyllent og ha sprø skorpe.

La brødet hvile i minst 20 min. før man skjærer i det.

Kjøl ned brødene helt før du pakker brødene i poser.

BAGUETTER

La alltid baguetter og "småbrød" få tine over natten før de stekes. Dette gir best stekeresultat.

Lag en plan for hvor mye du trenger å steke og stek lite og ofte.

Dette sikrer at du har nystekte baguetter hele dagen.

Stek baguettene og småbrødene til de får gyllen farge.

Bleke eller oversteekte produkter selger ikke.

Det er lettere å dele opp en baguette hvis du lar baguettene kjøle seg ned før du skjærer i dem.

SMÅBRØD

Brytebrød og rundstykker bør tines helt før du steker dem.

Sprø og gyllenbrune brytebrød passer godt til både forkostbuffet, suppe og salat.

HVETEBAKST

Nystekt hvetebakst smaker og lukter fantastisk.

Stek derfor lite og ofte så har du lukten av fersk hvetebakst i dine lokaler hele dagen.

Lukk alltid posen med hvetebakst godt igjen, når du henter ut deigemner i fryseboksen,

da unngår du fryseskader. Uttørring av deigemner vil hindre baksten i å heve normalt.

Husk alltid å tine deigmennene helt (min. 10 timer på kjøll) før du setter i gang med heveprosessen.

Dekk deigmennene godt til under tining og heving. Hev hvetebaksten på et lunt sted.

Kald luft og trekk vil hemme hevingen.

Husk å bestille Vaniljekrem og Melisglasur når du bestiller hvetebakst!

WIENERBAKST

Wienerbakst er enkelt å steke. De tas rett fra fryse, legges på stekebrett og tines i ca 15-30 min.

Forvarm stekeovnen til rett temperatur og stek.

Hold steketiden ut.

Tar du wieneravarene ut før tiden, vil du risikere at de faller sammen og oppleves som rå.

Følg vår stekeanvisning og i løpet av 40-50 min. har du nystekte, gyllenbrune og sprø Wienervarer.

Vi har utarbeidet bake-/stekeplaner for all hvete og wienerbakst.

Ta kontakt med din fagkonsulent i Baxt hvis du trenger hjelp.

Lykke til med bakingen!