



BAKE-OFF

MANUAL



Bakehuset



Bakehuset

Om oss

Bakehuset AS er Norges største bakehus og ledende produsent av brød og bakervarer! Vi er et heleid selskap av NorgesGruppen. Med 11 bakerier og 7 konditorier her til lands, har vi salg gjennom ferske direkteleveranser i hele Sør- og Midt-Norge, og grossistdistribusjon via ASKO til hele landet.

Bakehuset har solid kompetanse innen bake-off og tilbyr et bredt sortiment av brød, boller og wienerbakst. Gjennom aktiv produktutvikling, kombinerer vi godt håndverk og høy kvalitet med løsninger tilpasset effektiv drift i butikk. Bake-off gir fleksibilitet, reduserer svinn og gjør det enkelt å tilby fersk bakst gjennom hele dagen.

Bakehuset har litt over 1000 ansatte og hovedkontor på Økern i Oslo.

Bakehuset AS

Pb. 43 Økern • 0508 Oslo • Tlf. 22 88 03 00

www.bakehuset.no



Innhold

HVA ER BAKE-OFF?	4	Tacobolle	35
VIKTIGE HUSKEREGLER	5	Minipizza	36
Felles for alle deigemner	7	Pizzabriks.....	37
Opplæringsfilmer	8	Horn uten frø.....	38
Bakevarer som selger mer	9	LETTSTEKTE PRODUKTER.....	40
HVETEBAKST.....	10	TIN OG SERVER PÅ 1-2-3.....	42
Servicehandel: Boller 85 g.....	11		
Dagligvare: Boller 100 g	12		
Inspirasjon: Sammenbakt	13		
Inspirasjon: Pensling.....	14		
Inspirasjon: Topping	15		
Inspirasjon: boller	16		
Solskinnsbolle.....	17		
Skillingsbolle.....	19		
Inspirasjon: Kaneltvist	22		
Inspirasjon: Skillingsbolle i form	23		
Skolebrød som blikkfang.....	24		
Skolebrød	25		
Kanelknote & topping	26		
Kanelknote	27		
Formet høy kanelknote	28		
Inspirasjon	29		
WIENERVARER.....	30		
Wienervarer.....	31		
Toppingtips til wienervarer	32		
Wienerblomst.....	33		
Inspirasjon	34		



Bakehuset

Hva er bake-off?

Bake-off er ferdig produserte bakervarer som leveres frosne og stekes ferdig i butikk. Dette gir ferske bakervarer gjennom hele dagen, med jevn kvalitet og kort tilberedningstid. Bake-off gjør det enkelt å tilby ferske boller, brød og småbakst direkte fra ovn til kunde.



Viktige huskereglar

Riktig behandling i alle ledd gir produkter med topp kvalitet – hver gang. Anbefaler å ha manualen ved stekesonen som oppslagsverk.

1. Varemottak og lagring

- ✓ Frosne varer settes direkte på frys. Frysekjeden må ikke bli brutt.
- ✓ Merk kartongen med dato for mottak, og bruk de eldste varene først.
- ✓ Unngå fryseskader. Plasten og kartongen lukkes mellom hver gang noe hentes fra den.

2. Tining og heving

- ✓ Deigemner skal tines i kjøletemperatur. Lettstekte og ferdigstekte varer skal tines i romtemperatur.
- ✓ Produktet skal være tildekket av plast under tining for å unngå uttørking.
- ✓ Heve-/raskeskap skal være innstilt på 37 °C, det skal være fuktighet i heve-/raskeskapet.
- ✓ Følg anvisningene for hvert produkt, de ulike produktgruppene krever forskjellige forberedelser før steking.

3. Steking

- ✓ Sett aldri produkter inn i kald ovn, husk forvarming.
- ✓ Forprogrammering av ovn anbefales for hvert enkelt produkt.
- ✓ Følg stekeanvisningen for hvert enkelt produkt.
- ✓ Stek kun produkter med samme stekeanvisning på samme tralle.
- ✓ Steketiden varierer med de ulike ovnenes innstillinger og kapasitet – følg godt med og merk deg eventuelle endringer i oppsatt steketid.

4. Pynting

- ✓ Avkjøl produktet i 15-20 min før du pynter.
- ✓ Finn frem alt du trenger til pynting på forhånd.
- ✓ Melisglasur bør romtempereres før bruk.

5. Eksponering og mersalg

- ✓ Stek lite og ofte.
- ✓ Impulsvarer krever god og bred eksponering – plasser produktene godt synlig for kunden.
- ✓ Husk prislabler, klyper, poser og plakater.
- ✓ Forbered deg godt før travle perioder – sørg for nok tinte varer og planlegg heving og steking i god tid.
- ✓ Riktig utstyr og utstyr som fungerer er en grunnforutsetning for å lykkes med bake-off.
- ✓ Bruke bake/stekeplan. Kan utarbeides med din lokale Bakehuset-fagkonsulent.

6. Datomerking

- ✓ Husk å datostemple produkter med holdbarhet etter opptining, for eksempel Myk & rund og pølse- og burgerbrød.

SOLSKINNSBOLLE • SKILLINGSBOLLE • KANELKNUTE • PIZZAPRIKS
SKOLEBRØD



13-14 minutter i forvarmet varmluftsovn ved 175 °C.



BOLLER 85 G • BOLLER 100 G • BOLLER 105 G



Stekes i 8-10 minutter ved 180 °C.



Disse produktene kan stekes på samme program

HAVREBRIKS • TEBRIKS • HORN U/FRØ



12-14 minutter i forvarmet varmluftsovn ved 180 °C.



TACOBOLLER • MINIPIZZA



8-10 minutter i forvarmet varmluftsovn ved 210 °C.



Felles for alle deigemner

1. Fryserom



Eskene bør merkes med mottaksdato for god rullering. Produktene må være godt pakket inn i plast som produktene ligger i samt også i pappkartongen.

2. Kjølerom



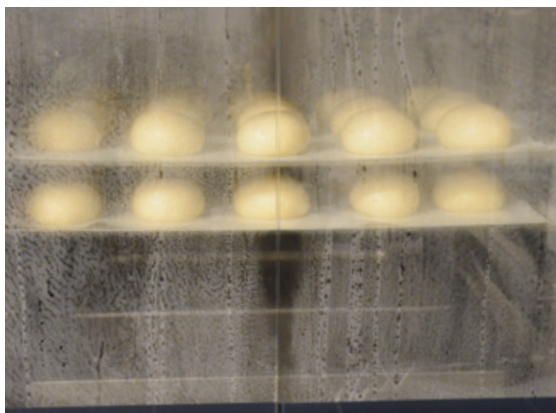
Alle deigemner skal tines på tralle i kjølerom, tildekket med plasthette over trallen, i minimum 5 timer.

Dersom tralle ikke benyttes, må hver plate dekkes med plast. Dette er viktig for å hindre at deigen tørker ut under tining.

Maksimal oppbevaringstid på kjøøl etter tining er 24 timer.

Tips! Vi anbefaler å bruke en sprayflaske med vann for å tilføre ekstra fuktighet til produktene mens de tiner i kjølerommet.

3. Heving



Våre deigemner heves i heve-/raskeskap ved 37 °C med fuktighet. Det skal være dugg på ruten. (Ca. 70-80% fuktighet). Dersom du ikke har heveskap kan du heve produktene i romtemperatur tildekket med plast, til produktene har den størrelsen som står beskrevet under hvert produkt.

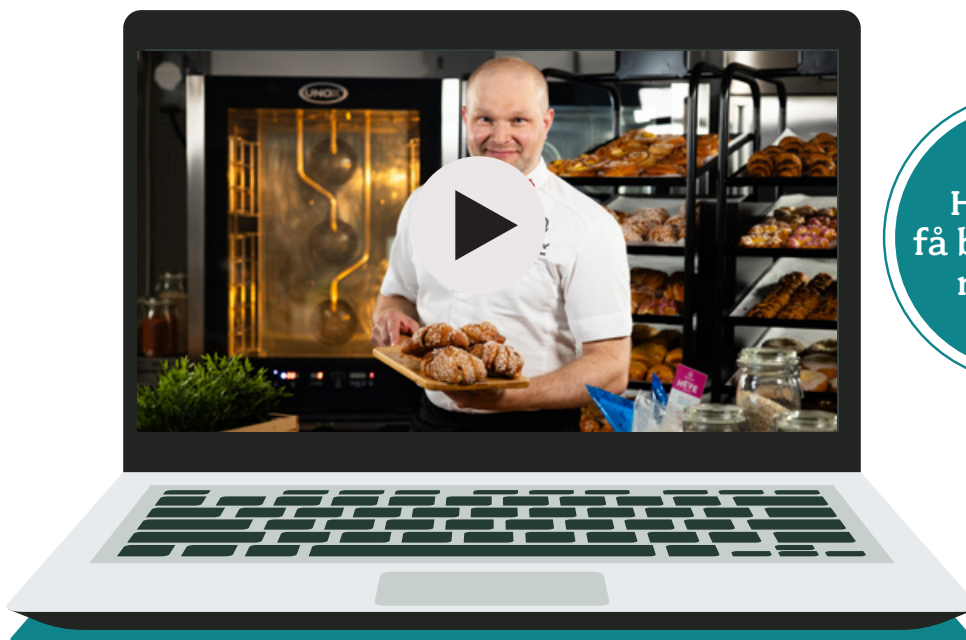
Tips! Husk vann i bunnen av heveskapet.

4. Steking



Vi anbefaler å bruke stekeprogrammet på ovnen når du steker. Da blir produktene like fra dag til dag, uavhengig av hvem som steker.

Alle oppgitte steketider under produktene er fra forvarmet ovn.



Hvordan
få best mulig
resultat

Opplæringsfilmer

– Bake-off produkter fra Bakehuset –

Filmene er utviklet for opplæring, støtte og bidra til jevn og god kvalitet hos våre kunder som steker brød og bakevarer fra Bakehuset. I flere av filmene deles også konkrete Tips! til presentasjon i disk og pakking i poser, for å bidra til økt mersalg. Målet er å sikre at produktene våre holder ønsket kvalitet helt frem til salg til forbruker.

I filmene går vi gjennom steg for steg på bake-off-prosessen i de ulike produktkategoriene, og viser blant annet:

- **Hvordan varer skal håndteres ved varemottak og oppbevares på frys**
- **Hvordan produktene tines for best mulig resultat**
- **Hvordan produktene heves**
- **Hvordan produktene stekes**
- **Hvordan bakevarene kan eksponeres, pyntes og pakkes for salg**



Scan QR-koden!
Se filmer knyttet til ulike
produkter på Bakehusets
YouTube-kanal.



Bakehuset

Bakevarer som selger mer

- **Plasser smart – ikke bare fullt**
Produkter som vises, selges.
- **Nystekt og ferskt selger**
Stek lite og ofte – ferskhet er det sterkeste salgsargumentet.
- **Selg løsningen, ikke bare brødet**
Plasser pølsebrød ved grilldisken, burgerbrød ved kjøtt, rundstykker ved pålegg.
- **La lukten jobbe for deg**
Planlegg steking til trafikk-toppene, morgen, lunsj og ettermiddag.
- **Mindre utvalg, bedre flyt**
Færre produkter, riktig mengde og god oversikt gir høyere omsetning enn et overfylt skap.

Når det er travelt:

- **Forbered i forkant**
Riktig tining og heving gir kontroll når tempoet er høyt. Legg opp deigemner på kjøll klart slik at man kan steke opp nytt med en gang dersom det nærmer seg å gå tomt i hylle. Maks liggetid er 24 timer.
- **Ha en tydelig bake-/stekplan**
Gir mindre stress, jevn kvalitet og bedre salg gjennom hele dagen.



HVETEBAKST

Servicehandel: Boller 85 g



Hveteboller 85 g

150 stk krt | EPD: **6115554**



Rosinboller 85 g

150 stk krt | EPD: **6114888**



Sjokoladeboller 85 g

150 stk krt | EPD: **6115976**

1



Deigemner settes på plate og dekkes med plast. Tines i kjølerom/skap i minimum 5 timer.

2



Ferdig tint fjernes plasten og produktet settes i heve/raskeskap ved 37 °C med fuktighet i ca 1 time, eller til produktet blir dobbelt så stort.

3



Ferdig hevet

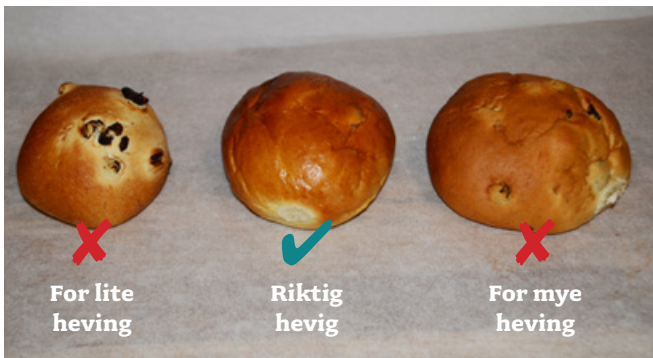
4



Stekes i 8-10 min

i forvarmet varmluftsovn ved 180 °C.

Pakking: Viktig at det avkjøles i ca. 20 min før pakking eller eksponering. Ved pakking er det viktig å unngå at det dannes damp og kondens i posen.



For lite heving

Riktig hevig

For mye heving

Dagligvare: Boller 100 g



Hveteboller 100 g
90 stk krt | EPD: **6412928**



Rosinboller 100 g
90 stk krt | EPD: **6413108**



Sjokoladeboller 105 g
120 stk krt | EPD: **4270468**



Karamellboller 105 g
120 stk krt | EPD: **6679245**

1



Deigemner settes på plate og dekkes med plast. Tines i kjølerom/skap i minimum 5 timer.

2



Ferdig tint fjernes plasten og produktet settes i heve/raskeskap ved 37 °C med fuktighet i ca 1 time, eller til produktet blir dobbelt så stort.

3



Ferdig hevet

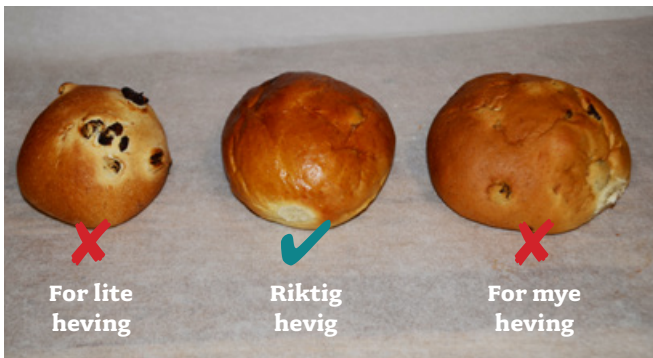
4



Stekes i 10 min

i forvarmet varmluftsovn ved 180 °C.

Pakking: Viktig at det avkjøles i ca. 20 min før pakking eller eksponering. Ved pakking er det viktig å unngå at det dannes damp og kondens i posen.



For lite heving

Riktig hevig

For mye heving

Inspirasjon: Sammenbakt

1



Deigemner settes på plate og dekkes med plast. Tines i kjølerom/skap i minimum 5 timer. Ved å sette bollene tett på brettet og steke dem sammen. Holder de bedre på fuktigheten under steking. Dette gir et jevnere stekeresultat og mer saftige boller.

2



Ferdig tinte boller fjernes platen og produktet settes i heve/raskeskap ved 37 °C med fuktighet i ca 1 time, eller til produktet er dobbelt så stort.

3



Sjokoladeboller som er ferdig hevet. Bollene støtter hverandre under heving og steking, noe som gir fin form og myk skorpe på sidene der de er i kontakt.

4



Illustrasjonsbildet viser hvordan det ser ut både med og uten pensling av bollene med vann+egg.

5



Ferdigstekte sammenbakte boller.

Til venstre: De som er blanke er penslet med vann+egg.

Til høyre: De som er matte er ikke penslet med noe.

6



Når bollene er ferdigstekt, kan de enkelt deles fra hverandre. Resultatet er boller med saftige innside og myk overflate — med et hjemmebakt preg.

Pakking: Viktig at det avkjøles i ca. 20 min før pakking eller eksponering. Ved pakking er det viktig å unngå at det dannes damp og kondens i posen.

Inspirasjon: Pensling



Pensling m/egg

OBS! Pensling med egg skal ikke blandes med annet og husk tydelig merking med allergen!



eller



Pensling m/kaneltopping

Kaneltopping 800 g | 120 stk krt | EPD: 5235452

1



For beste resultat, pensles bollen med egg (50% vann og 50% egg) før steking.

1



Det er også mulig å pensle med kaneltopping som gir en ekstra crunch.

2



Alternativer for pensling før stek. Enten kan du la være å pensle bollene og legge rett i ovnen for steking. Eller så kan du pensle alle bollene på brettet med vann+egg.

Her er illustrasjonsbilde hvordan det ser ut med og uten pensling før stek. De seks bollene på venstre siden er ikke penslet, men de ni bollene til høyre er penslet med vann og egg.

2



Ferdigstekte boller

Til venstre: penslet med vann+egg

I midten: ingenting

Til høyre: penslet med kaneltopping

Inspirasjon: Topping



1



Alternativ 1: Lage en grop langs midten på de runde bollene for å kunne påføre vaniljekrem.

Alternativ 2: Kjevle ut bollen slik at de blir avlange.

2



Sette på en stripe vaniljekrem på bollene.

3



Eller lage en grop i midten på en rund bolle for at det skal bli enklere å påføre vaniljekremen.

Etter at man har på vaniljekrem, er det fint å heve de litt til, for å sikre at vaniljekremen ikke sklir av under steking.

4



Ferdigstekte boller.

5



6



Viktig at det avkjøles 15-20 min etter stek, deretter kan du pynte med glasur og kokos. Husk å bruk hansker.

INSPIRASJON

HVETEBOLLER

SJOKOLADEBOLLER

Penslet m/egg



Melisglasur



Rosaglasur



Kakaoglasur



Kaneltopping



Vaniljekrem





SOLSKINNS- BOLLE

Solskinnsbolle



Solskinnsbolle 110 g
60 stk krt | EPD: 1002922



Legges på plate og dekkes med plast.



Tines i kjølerom/skap i minimum 5 timer.



Ferdig tint fjernes plasten og produktet settes i heve-/raskeskapet ved 37 °C med fuktighet i ca 1 time, eller til produktet er ca 11 cm i diameter. Ferdig hevet så påføres vaniljekrem.



Stekes i 13-14 minutter i forvarmet varmluftsovn ved 175 °C. Viktig at det avkjøles i 15-20 min etter stek, deretter kan du pynte med glasur. Husk å bruk hansker.



Påfør glasur etter ønske.

OBS. Unngå å ta på melis når det er varmt, da renner det bare av. Husk å bruk hansker.



Pakking: Viktig at det avkjøles i ca.20 min før pakking eller eksponering. Ved pakking er det viktig å unngå at det dannes damp og kondens i posen.



SKILLINGS- BOLLE

Skillingsbolle



Skillingsbolle 110 g | 70 stk krt | EPD: 6922876

1



Legges på plate og dekkes med plast. Tines i kjølerom/skap i minimum 5 timer.

2



Ferdig tint fjernes plasten og produktet settes i heve-/raskeskap ved 37 °C med fuktighet i ca 1 time, eller til produktet er ca 11 cm i diameter. Påfør sukker før steking. Valgfritt å blande litt kanel i sukkeret.

3



Stekes i 13-14 minutter i forvarmet varmluftsovn ved 175 °C.
Pakking: Viktig at det avkjøles i ca.20 min før pakking eller eksponering. Ved pakking er det viktig å unngå at det dannes damp og kondens i posen.



Til venstre: For lite heving. Midten: Riktig heving.
Til høyre: For mye heving.



Bakehuset

Tvistet skillingsbolle

- Gi klassikeren et løft med et enkelt håndgrep.
- Resultatet er en mer synlig, saftig og fristende bolle som skiller seg ut i disken og gir kunden en opplevelse av noe nytt.
- Dette er smart måte å øke salget ved å bruke det du allerede har.

Inspirasjon: Kaneltvist



Legges på plate og dekkes med plast. Tines i kjølerom/skap i min. 5 timer.



Etter tining, ta på hansker og dra ut skillingsbollen



... og deretter tviste



... og sett på plate



Sett i heve-/raskeskapet ved 37 °C med fuktighet i ca 1 time, eller til produktet er dobbelt så stort.



Ferdig hevet kan det legges på vaniljekrem eller sukker etter ønske.



Viktig at det avkjøles i 15-20 min. etter stek før du tar på glasur og kokos hvis du ønsker det. Ellers kan de også serveres som der er. Husk å bruk hansker.

OBS: Unngå å ta på glasur mens bollene fortsatt er varme, da vil glasuren renne av.

Inspirasjon: Skillingsbolle i form



Legges på plate og dekkes med plast. Tines i kjølerom/skap i minimum 5 timer.



Ferdig tint fjernes plasten og produktet settes i heve-/raskeskapet ved 37 °C med fuktighet i ca 1 time, eller til produktet er ca 11 cm i diameter. Her kan du også legge til vaniljekrem.



Stekes i 13-14 minutter i forvarmet varmluftsovn ved 175 °C. Deretter skal det avkjøles. Vent 15-20 min etter stek, deretter kan det pyntes med melisglasur.



Eller kan det toppes med ostekrem etter ønske. Ekstra på toppen kan f.eks være revet sitronskall som gir frisk smak eller annet strøssel/saus hvor du får en ekstra wow faktor. Husk avkjøling før det legges på topping.



Kaneltopping 800 g | 6 stk krt | EPD: 5235452



Vaniljekrem 2500 g | 4 stk krt | EPD: 991067



Melisglasur 250 g | 30 stk krt | EPD: 6495113



Kakaoglasur 150 g | 50 stk krt | EPD: 6417158



Rosaglasur 150 g | 50 stk krt | EPD: 6418099



Melisglasur 1000 g | 5 stk krt | EPD: 4266854



Bakehuset

Skolebrød som blikkfang



- Gi skolebrødet et nytt uttrykk ved å erstatte tradisjonell hvit melisglasur med rosa melisglasur eller kakaoglasur. Det enkle grepet gir et tydelig visuelt skille i hyllen og fanger raskt kundens oppmerksomhet.
- Smaken er fortsatt den velkjente og trygge, men utseendet oppleves annerledes. Resultatet er et skolebrød som skiller seg ut i disken og bidrar til mersalg på produkter du allerede har.

Skolebrød

1



Legges på plate og dekkes med plast.

2



Tines i kjølerom/skap i minimum 5 timer med hette over.

3



Ferdig tint fjernes plasten og produktet settes i heve/raskeskap ved 37 °C med fuktighet på ca 1 time, eller til produktet er 11 cm i diameter.

4



Stekes i 13-14 minutter i forvarmet varmluftsovn ved 175 °C.

5



Vent i 15-20 min etter stek før det pyntes. Ta melispose og påfør rundt. Deretter smøre melis jevnt rundt med en kniv. Til slutt dypp i en bolle med kokos. Husk å bruk hansker.

6



Pakking: Viktig at det avkjøles i ca.20 min før pakking eller eksponering. Ved pakking er det viktig å unngå at det dannes damp og kondens i posen.

Skolebrød 120 g | 60stk krt | EPD: 4975116

Kanelknute & topping



Kanelknute 160 g
60 stk krt | EPD: 5710892



Knute m/pistasjsmak 160 g
60 stk krt | EPD: 6675029



Kaneltopping 800 g
6 stk krt | EPD: 5235452



Vaniljekrem 2500 g
4 stk krt | EPD: 991067



Melisglasur 250 g
30 stk krt | EPD: 6495113



Kakaoglasur 150 g
50 stk kr | EPD: 6417158



Rosaglasur 150 g
50 stk krt | EPD: 6418099



Melisgalsur 1000 g
5 stk krt | EPD: 4266854

Kanelknute

1



Legges på plate og dekkes med plast. Tines i kjølerom/skap i minimum 5 timer.

2



Ferdig tint fjernes plasten og produktet settes i heve-/raskeskapet ved 37 °C med fuktighet i ca 1 time, eller til produktet er ca 11 cm i diameter. Vi anbefaler før du setter i heve-/raskeskap, at du tar litt vann på knutene og dypper i perlesukker. Da sitter perlesukker bedre fast.

3



Når det er hevet settes det inn i ovn til steking. Valgfritt å ta på vaniljekrem før det stekes. Eventuelt kan du pensle på kaneltopping.

4



Meget viktig at det avkjøles 15-20 min etter stek, deretter kan du pynte med glasur. Unngå å pynte når det er varmt, da smelter glasuren. Husk å bruk hansker.





















Pakking: Viktig at det avkjøles i ca.20 min før pakking eller eksponering. Det er for å unngå at det dannes damp og kondens i posen.

Formet høy kanelknute

1. Spray formene før det legges med kanelknute for at det skal bli enklere å fjerne formen når det er ferdig stekt.
2. Ta på vaniljekrem og perlesukker.
3. Stek på 175 °C i ca 13-14 min.
4. Avkjøl etter steking
5. Pyntes med melis og kokkos etter ønske



INSPIRASJON

	SKOLE- BRØD	SOLSKINNS- BOLLER	SKILLINGS- BOLLER	KANEL- KNUTE	KNUTE M/ PISTASJ- SMAK
Sukker					
Melis- glasur					
Rosa- glasur					
Kakao- glasur					

WIENERVARE



Wienerbrød 100 g | 48 stk krt
EPD: 6496251



Kanelsnegle 90 g | 48 stk krt
EPD: 6628754



Wienerbolle 97 g | 48 stk krt
EPD: 5936455



Wiener-ätte 90 g | 56 stk krt
EPD: 6843494



Croissant 65 g | 80 stk krt
EPD: 6627392



Nougat croissant 90 g | 48 stk krt
EPD: 6500649



Wienerpecan 95 g | 48 stk krt
EPD: 5233796



Wienerflette 103 g | 48 stk krt
EPD: 6156236



Dansk Wienerstang 375 g | 12 pk krt
EPD: 6631022



Wienerstang 375 g | 12 pk krt
EPD: 6942312



Vaniljesnurr 110 g | 36 stk krt
EPD: 6708085



Pekansnurr 110 g | 36 stk krt
EPD: 6702047

Wienervarerer



1



Legges på brett, rett fra frys med god avstand (ca 5 cm). Fordel produktene over hele brettet, spesielt alle fire hjørner, slik at stekepapiret ikke blåser opp under stek og dekker over baksten.

2

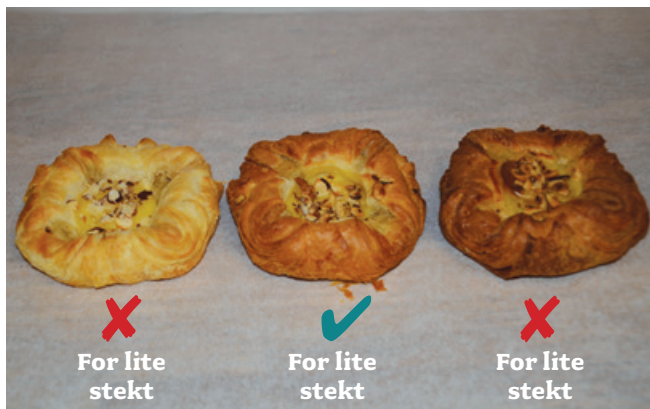


Stekes direkte fra frys i forvarmet ovn ved 180-190 °C i ca 18 min. Skal ikke tines.

3



Vent ca 15-20 min etter stek før du pynter produktet med melisglasur. Unngå å pynte når det er varmt, da smelter glasuren. Husk å bruk hansker.



Pakking: Viktig at det avkjøles i ca.20 min før pakking eller eksponering. Ved pakking er det viktig å unngå at det dannes damp og kondens i posen.



Bakehuset

Toppingtips til wienervarer

- Ved å glasere wienerbrød og croissanter med ulike melisglasurer skaper du variasjon i uttrykket og et tydelig visuelt skille i hyllen. Små forskjeller i farge og overflate gjør produktene mer synlige og gir disken et mer innbydende preg.
- Dette enkle grepet gir kundene inntrykk av større utvalg, uten at det krever flere artikler eller mer håndtering.
- Resultatet er produkter som fanger oppmerksomheten raskere og bidrar til økt impulsjøp og mersalg.

Wienerblomst

1. Spray muffinsformene lett med formfett. Tin wienerbrødene på benken i ca. 30 minutter, til de er myke nok til å formes. Skal kun tines hvis de skal legges oppi form.
2. Brett wienerbrødene forsiktig ned i muffinsformene. Valgfritt å ta på ekstra vaniljekrem før steking.
3. Stek på vanlig temperatur for wienerbrød. Avkjøl etter steking.
4. Når wienerbrødene er avkjølt, kan de påføres glasur rundt vaniljekremen. Unngå å få glasur på vaniljekremen, da den kan skille seg.



INSPIRASJON

	WIENER-BRØD	WIENER-BLOMST	KANEL-SNEGLE	WIENER-BOLLE
Melis-glasur				
Rosa-glasur				
Kakao-glasur				
Vaniljekrem				

Tacobolle



Tacobolle 125 g | 60 stk krt | EPD: 6053136



Ta ut varen fra frysa. Legg dem på plate med tildekket plast. Eller på en tralle med tildekket plasthette. Tines i kjølerom/ skap i minimum 5 timer.



Ferdig tint fjernes plasten og produktet settes i heve-/ raskeskapet ved 37 °C med fuktighet i ca 1 time.



Legg på ost før steking. **Tips!** Produktet er ferdig hevet når osten er like stor som produktet.



Stekes i 8-10 minutter i forvarmet varmluftsovn ved 210 °C eller til produktet får en gyllen farge.

Tips! Ha på knuste tortilla chips på toppen av osten før stek for å få litt ekstra crunch. Husk deklarasjon hvis det legges på ekstra topping.

Pakking: Meget viktig at det avkjøles i ca. 20 min før pakking eller eksponering. Ved pakking er det viktig å unngå at det dannes damp og kondens i posen.



Minipizza



Minipizza 125 g | 50 stk krt | EPD: 4630836



Legges på plate og dekkes med plast. Tines i kjølerom/skap i minimum 5 timer.



Ferdig tint fjernes plasten og produktet settes i heve-/raskeskapet ved 37 °C med fuktighet i ca 1 time.



Legg på revet ost før steking.



Stekes i 8-10 minutter i forvarmet varmluftsovn ved 210 °C eller til produktet får en gyllen farge.

Pakking: Meget viktig at det avkjøles i ca.20 min før pakking eller eksponering. Ved pakking er det viktig å unngå at det dannes damp og kondens i posen.



Pizzabriks deigemne



Pizzabriks 110 g | 60 stk krt | EPD 1111038



Ferdig tint fjernes plasten og produktet settes i heve-/raskeskapet ved 37 °C med fuktighet i ca 1 time, eller til produktet er ca 11 cm i diameter.



Påfør krydder etter ønske. F.eks piffi, grillkrydder, pizzakrydder eller oregano. Husk at dette må deklareres i tillegg.

Tips! Hvis det er lagt på krydder, anbefaler vi å steke et par minutter i ovnen uten vifte slik krydderet har satt seg. Så slipper all krydder å blåse ut i hele ovnen før det har satt seg.



Tines i kjølerom/skap i minimum 5 timer.



Legg på skivet ost etter heving.

Tips! Produktet er ferdig hevet når osteskiven er like stor som produktet.



Stekes i 13-14 min i forvarmet varmluftsovn ved 175 °C.

Pakking: Viktig at det avkjøles i ca.20 min før pakking eller eksponering. Ved pakking er det viktig å unngå at det dannes damp og kondens i posen.

Horn uten frø deigemne



Horn uten frø 85 g
50 stk krt | EPD: 1160852

1



Legges på plate og dekkes med plast. Tines i kjølerom/skap i min. 5 timer

2



Ferdig tint fjernes plasten og produktet settes i heve-/raskeskapet ved 37 °C med fuktighet i ca 1 time.

3



Eller til produktet har blitt dobbelt så stort.

4



Bør tilføres fukt før steking. Stekes i 12-14 minutter i forvarmet varmluftsovn ved 180 °C.

FØR STEK:

Hvis det er lagt på krydder, anbefaler vi å steke et par minutter i ovnen uten vifte slik krydderet har satt seg i osten. Så slippe all krydder å blåse ut i hele ovnen før det har satt seg.

ETTER STEK:

Pakking: Viktig at det avkjøles i ca.20 min før pakking eller eksponering. Ved pakking er det viktig å unngå at det dannes damp og kondens i posen.

OSTEHORN



Før stek, legg på skivet ost og få osteporn.



Påfør krydder etter ønske. F.eks piffi, grillkrydder, pizzakrydder eller oregano. Husk at dette må deklarerer i tillegg.

Rundstykker deigemne



Havrebriks 130 g
60 stk krt | EPD: **1182328**



Tebriks 130 g
60 stk krt | EPD: **1182336**



Legges på plate og dekkes med plast. Tines i kjølerom/skap i minimum 5 timer



Ferdig tint fjernes plasten og produktet settes i heve-/raskeskapet ved 37 °C med fuktighet i ca 1 time,



eller til produktet har blitt dobbelt så stor.



Stekes i 12-14 minutter i forvarmet varmluftsovn ved 180 °C eller til produktet får en gyllen farge.

Viktig at det avkjøles i ca.20 min før pakking eller eksponering. Ved pakking er det viktig å unngå at det dannes damp og kondens i posen.

LETTSTEKTE PRODUKTER



29 %



Landbrød 750 g | 9 stk krt | EPD: 5831367



51 %



Flerkornbrød 750 g | 9 stk krt | EPD: 6157846



82 %



Grovbrød 750 g | 9 stk krt | EPD: 6157838



0 %



Valmueloff 500 g | 8 stk krt | EPD: 6916209



51 %



Mors 750 g | 9 stk krt | EPD: 6698963



52 %



Bondebrød 750 g | 9 stk krt | EPD: 6698989

B R Ø D

1



Tines i emballasjen i romtemperatur.
Holdbar i romtemperatur før stek: 4 dager.

2



Ferdig tint legges brødene på rist eller perforert plater med hull i. Stekes i 8–10 min i forvarmet varmluftsovn ved 210 °C. Viktig at det avkjøles i ca.20 min før pakking eller eksponering. Brødene skal pakkes i perforert pose for å unngå at det dannes damp og kondens i posen.

R U N D S T Y K K E R

1



Legges på perforert plate.

2



Stekes i 4-6 min i forvarmet varmluftsovn ved 190 °C rett fra frys. Viktig at det avkjøles i ca.20 min før pakking eller eksponering. Ved pakking er det viktig å unngå at det dannes damp og kondens i posen.

B A G U E T T E R

1



Legges på rist eller perforert plate rett fra frys.

2



Stekes i ca 10 min i forvarmet varmluftsovn ved 180 °C. Viktig at det avkjøles i ca.20 min før pakking eller eksponering. Ved pakking er det viktig å unngå at det dannes damp og kondens i posen.

TIN OG SERVER PÅ 1-2-3



Donut m/jordbærfyll 70 g
48 stk krt | EPD: **6848980**



Donut m/sjokolade 55 g
48 stk krt | EPD: **6845457**



Donut m/vaniljefyll 70 g
48 stk krt | EPD: **6847248**



Donut m/sukker 5 g
48 stk krt | EPD: **6845440**



Donut Lemon Squezy 71 g
48 stk krt | EPD: **6908917**



Berlinerboller bringebær 63 g
60 stk krt | EPD: 6155840



Berlinerboller Boston cream 67 g
60 stk krt | EPD: 6155832



Berlinerboller vanilje 63 g
60 stk krt | EPD: 6156186

1.

Tas ut av emballasjen og tines i romtemperatur.

2.

Ikke legg produktene opp hverandre under tining.

3.

Holdbarhet tint: 24 timer. Må ikke fryses på nytt etter optining.

**B
E
R
L
I
N
E
R
B
O
L
L
E
R**



**D
O
N
U
T
S**





Bakehuset

HEVE

LINJAL

20
19
18
17
16
15
14
13
12
11
10
9
8
7
6
5
4
3
2
1

HEVES 11 CM
HEVES 10 CM
HEVES 9-9,5 CM

Skolebrød



Solskinnsbolle



Kanelknote



Bolle 100 G



Pizzabriks



Briks



Tacobolle



Bolle 85 G



Bakehuset

— Vi leverer til hele Norge —
Kjøp våre produkter hos ditt lokale ASKO-selskap

