

**FRESH**  
LOVE

LESAFFRE 

# Zavarka

DEN AROMATISKA SKÄLLADE SURDEGEN

De aromatiska & saftiga bröden gjorda av **Zavarka** möter era kunders krav på naturliga ingredienser utan E-nr.

Skällad surdeg ihop med spannmålsprodukter & frön, erbjuder Lesaffre tre smakinriktningar:

**Multigrain, Oat & Classic**



  
LIVENDO

# Zavarka

DEN AROMATISKA SKÄLLADE SURDEGEN

Bröd med **Zavarka** är saftigare eftersom inkråmet förblir stabil under de första 6 dagarna.

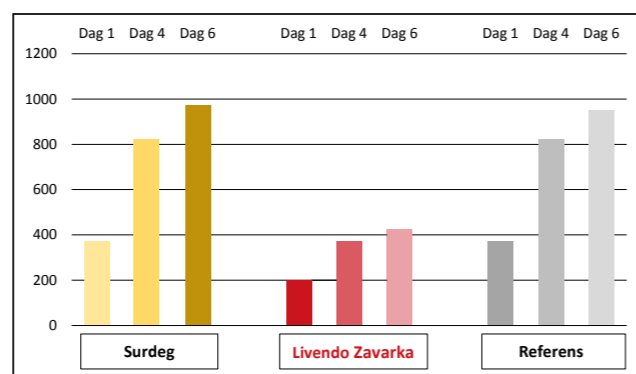
Bröd med **Zavarka** är mjukare och därmed saftigare i konsistensen än bröd utan **Zavarka**.

**Zavarka** förlänger färskhållning och mjukheten i brödet på ett naturligt sätt. Detta bevisas av analyserna utförda med en texturanalysator, som mäter inkråmets förändring. Under avbakningen gelatineras stärkelsen i degen, som utgör ca 60-75 % av malda spannmålsprodukter, och förlorar sin delvis kristallina struktur. När bröden svalnar och lagras vänds denna process och den kristallina strukturen återgår delvis, så kallad föråldring, även kallad retrogradering, börjar.

När man gör **Zavarka** gelatineras även stärkelsen i surdegen, och slutligen bryts ner till mindre bitar av mjölets egna enzymer. Som ett resultat tillverkas både polysackarider (maltos och sackaros) och enkla sockerarter (glukos) av stärkelsen. Nedbruten stärkelse får inte längre en kristallin struktur.

På grund av dessa reaktioner deltar **Zavarka** i att fördröja retrogradering i brödet. Som ett resultat kan **Zavarka** avsevärt utöka färskheten hos bröd.

**Zavarka** lyfter brödets smak och höjer smakupplevelsen av surdegsbrödet.



Tabellen visar utveckling av inkråmets fasthet under 6 dagar. Tryckets mätvärde bör vara så lågt som möjligt, för att påvisa mjukast inkråm. Ju lägre tryck desto bättre färskhållning av brödet.



**Zavarka Oat 10kg**  
Skållad surdeg med havre



**Zavarka Classic 10kg**  
Skållad surdeg med råg



**Zavarka Multigrain 10kg**  
Skållad surdeg med flerkorn

## PUMPABRÖD MED **Zavarka** CLASSIC

Vetemjöl starkt	1750g	Blandningstid	6+3min
Fint rågmjöl, stenmalet	275g	Degtemp	26 °C
Livendo® Classic	500g	Liggstid1 Över natten	12h+4 °C
Pulso® Firmita	17g	Liggstid2	30min
Rapsolja	30g	Degvikt	500g
Salt	30g	Jästid	40min 28 °C
Zymarom FT	18g	Ugnstemp	240->210 °C
Pumpafro	100g	Avbakningstid	35min
Vatten	1100g		
<b>Totalt</b>	<b>3820g</b>		

Blanda degen & lägg i oljad plastback, vik ett treslag på degen. Låt stå i bageriet ca 30min innan den placeras i kyl. Efter 12-15h, tag ut degen i bageriet ca 30min. Vänd ut degen på mjölat bakbord, kubba upp 500g fyrkanter som vikes med hörnen mot mitten som till spandauer och trycks till ordentligt i mitten. Sätt av på mjölad träskiva. Låt jäsa i ca 40min, baka av i stenugn ca 35min.

## TRANBÄRSBRÄCK MED **Zavarka** OAT

Vetemjöl starkt	2000g	Blandningstid	5+5min
Livendo® Oat	550g	Degtemp	26 °C
Pulso® Firmita	20g	Liggstid1 Över natten	12h+4 °C
Rapsolja	30g	Liggstid2	30min
Salt	24g	Degvikt	80-100g
Tranbär	250g	Jästid	30min 28 °C
Zymarom FT	40g	Ugnstemp	240->210 °C
Vatten	1050g	Avbakningstid	20min
<b>Totalt</b>	<b>3964g</b>		

Blanda degen & lägg i oljad plastback, med lock. Låt stå i bageriet ca 30min innan den placeras i kyl. Efter 12-15h, tag ut degen i bageriet ca 30min. Vänd ut degen på mjölat bakbord, beströ degen med fröblandning. Kubba sedan i 80-100g bräck, sätt av på mjölad träskiva. Låt jäsa ca 30min i 28C °, baka av i stenugn ca 20min.

## STUTEN MED **Zavarka** MULTIGRAIN

Vetemjöl starkt	2100g	Blandningstid	5+5min
Livendo® Multigrain	600g	Degtemp	27 °C
Pulso® Firmita	15g	Liggstid	20min
Smör	120g	Degvikt	550g
Salt	26g	Jästid	70min 38 °C
Ljus sirap	100g	Ugnstemp	240C °->220 °C
Zymarom FT	50g	Avbakningstid	25min
Vatten	1060g		
<b>Totalt</b>	<b>4071g</b>		

Blanda degen, låt vila 20min, väg upp till 550g degbitar som rundrives och slå upp till limpor. Vändes i fröblandning, sätt av i form. Låt jäsa ca 70min. Låt bröden stå i bageriet ca 10min, snitta och baka av.



Tack vare kunskapen om  
mikroorganismer & fermentering  
har Lesaffre ett brett  
utbud av surdeg för att ge  
konsumenter smakupplevelser, allt  
under varumärket

**LIVENDO®**

Kontakta din säljare alternativt oss för mer info.

Lesaffre Nordic AB  
Mikael Hall +46 (0) 722 40 52 92  
Anna Granlund +46 (0) 703 36 35 58  
Christian Nielsen +46 (0) 739 52 18 88



Följ oss gärna på:  
f Lesaffre Nordic  
@ lesaffre\_nordic  
För nyheter och inspiration!

*Som en global nyckelspelare inom fermentation, har Lesaffre producerat  
och marknadsfört innovativa produkter för bakning sedan 1853*