

# förbättra ditt bröd

 Roggie

 Hafie

 Barlie

 Wheatie

 Skåne-möllan

## Åtta naturliga sätt att förbättra ditt bröd



 **Roggie**

 **Hafie**

 **Barlie**

 **Wheatie**

Skåne-möllans TTT-produkter är ett komplett sortiment spannmålsprodukter som ger dig flera möjligheter att förbättra ditt bröd, med naturliga ingredienser. Genom att tillsätta en TTT-produkt till ditt befintliga recept får ditt bröd en rad goda egenskaper. Här bredvid har vi hämtat åtta exempel direkt från verkligheten. Läs exemplen och låt dig inspireras. Ring sedan oss på Skåne-möllan och berätta hur du skulle vilja förbättra ditt bröd!





## Enklare att baka mjölkfritt

 **TTT Hafie M160**

En bagare som ofta fick frågan om brödet var mjölkfritt bestämde sig för att lösa problemet en gång för alla. Genom att använda Hafie M160 istället för mjölkpulver kunde han ta bort mjölk från alla sina recept. Därmed var det inte heller något problem om han någon gång använde restdegar i sina bröd. Med Skåne-möllans TTT-produkter kunde bagaren garantera att samtliga bröd var helt mjölkfria.



## Saftigare och mjukare bröd

 **TTT Roggie S3000**

När kunderna klagade över avbitna tänder insåg ett bageri att det var dags att göra något. Orsaken var lätt att hitta; eftersom den klippta rågen inte hann ta upp tillräckligt med vatten under blötlagningstiden blev kärnorna väldigt hårda, speciellt de som låg i brödskorpan. Detta hängde samman med att brödsvaret blev klart väldigt sent. Genom att blötlägga Roggie S3000 i kallt vatten i två timmar löste sig problemet – brödsvaret kom lika sent men kärnorna blev mjukare.



## Högre kostfiberhalt

 TTT Roggie G1500

Ett bageri som fick klagomål på sina fullkornsbröd kontaktade oss på Skåne-möllan. Bröden smulade och blev torra redan efter några dagar. Receptet kompletterades med Roggie G1500, brödet fick nytt namn och man minskade brödvikten. Brödet blev nu det tredje mest sålda i sortimentet, med den bästa marginalen. Att också kostfiberhalten ökade var både bagaren och kunderna nöjda med. Den enda nackdelen var att vattenförbrukningen ökade något.

## Snabbare skällning

 TTT Roggie M160

I ett leveransbageri som använde egna rågskällningar kom bagarna ofta i tidsnöd. Ibland fick man ta till en kontorsfläkt för att snabbkyla skällningen. Ofta fick degen kompenseras med vatten eller mjöl, med skiftande resultat som följd. Genom att istället gå över till Roggie M160 och köra direktdegar blev produktkvaliteten mycket jämnare. Tidsnöden försvann och bagarna slapp diska de klistriga skällningssgrytorna.





## Färskare efter värmning

 **TTT Wheatie M160**

Ett bageri som levererar frusna brödprodukter, avsedda att värmas i mikrovågsugn, ringde oss på Skåne-möllan. Man ville få hjälp med att förbättra brödets kvalitet efter värmning. Bagaren fick rådet att tillsätta Wheatie M160 och öka receptets vattenmängd. När brödet nu värmdes i micron fick det färdiga brödet högre kvalitet. Det höll sig färskt längre och smulade mindre.



## Skållning utan klistereffekt

 **TTT Barlie G1500**

Ett bageriföretag med skållade bröd som specialitet tröttnade på klistriga degar och ringde oss på Skåne-möllan. Efter att vi rekommenderat en TTT-produkt försvann klistereffekten. Orsaken är att i TTT-processen förblir spannmålskärnans stärkelsestruktur nästan oförändrad – Bevarad Botanisk Struktur. Därför är det möjligt att med TTT-produkterna köra mycket vekare degar med kraftigt förhöjt vatteninnehåll.



## Högre degutbyte

### TTT Wheatie M160

En bagare som bakade delbakade baguetter ville förbättra kvaliteten på brödet efter färdigbakning. Vi rekommenderade honom att tillsätta Wheatie M160 (4 % av mjölmängden) till receptet. Detta förbättrade inte bara färskhållningen efter bakning utan också bagarens ekonomi. TTT-produkternas höga vattenupptagningsförmåga medförde nämligen att degutbytet ökade markant, från 155 till 163.

## Färre E-nr i receptet

### TTT Roggie M160

En framsynt bagare ville erbjuda sina kunder ett naturligare bröd, utan onödiga E-nr i receptet. Efter ett enkelt telefonsamtal med oss på Skåne-möllan kunde han istället skriva råg-, vete-, eller havremjöl i innehållsförteckningen. Kunderna kände sig tryggare, brödet höll sig färskare och bagaren kunde glädja sig åt lägre råvarukostnader.

## Vad är TTT?

### TID/TRYCK/TEMPERATUR

TTT är en process som utvecklats av oss på Skåne-möllan. TTT står för Tid, Tryck och Temperatur. Processen är helt naturlig, inga kemiska ämnen eller andra tillsatser används vid tillverkningen av TTT-produkterna. TTT-produkterna har mycket hög vattenupptagningsförmåga, upp till 2,5 gånger sin egen vikt. Detta gör brödet saftigare och mindre smuligt eftersom en större mängd av mjölets stärkelse kan förklistras. Den högre vätskemängden ger också ett högre degutbyte. Eftersom produkterna är förskållade behöver de inte värmas utan kan blandas direkt i deggrytan i kallt vatten. Ingen eller bara kort svällningstid behövs, vilket spar tid. TTT-produkterna är tillverkade av vete, råg, korn och havre. De finns i fyra storleksgrupper; som mjöl, gritts, klippta kärnor eller hela kärnor. Produkterna tillsätts, tillsammans med rätt mängd vätska, till det ursprungliga receptet.

### TTT-ordlista

T	Tid
T	Tryck
T	Temperatur

Barlie	Korn
Hafie	Havre
Roggie	Råg
Wheatie	Vete

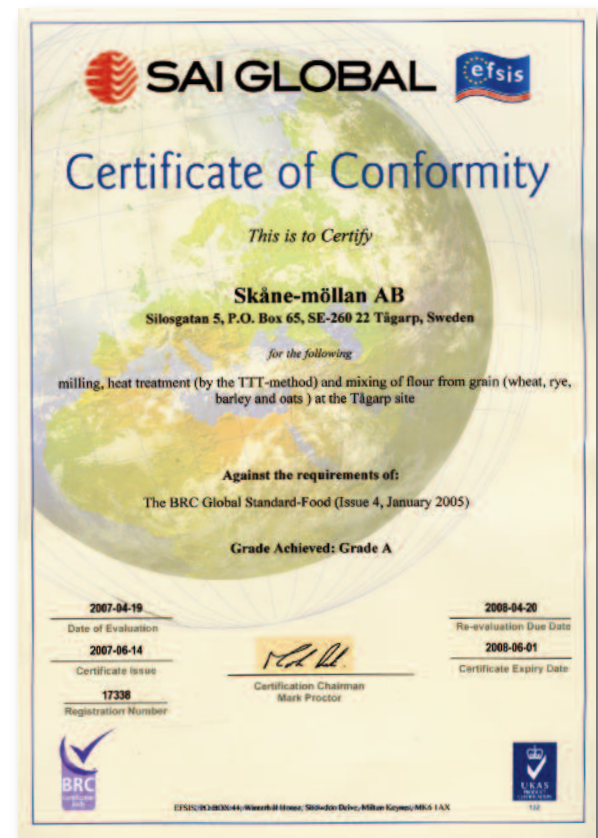
M	Mjöl	160	0,16 mm
G	Gritts	1500	1,5 mm
S	Klippt	3000	3,0 mm
W	Helkärna	6000	6,0 mm

# Med mjöl som möjlighet

Skåne-möllan är en liten, innovativ kvarn belägen i Tågarp utanför Helsingborg. Vår affärsidé är enkel. Att med hög servicegrad, yppersta kunskap och flexibel produktion leverera mjöl och spannmålsprodukter som utvecklar våra kunders slutprodukter.

För att garantera kvaliteten arbetar Skåne-möllan med spannmålsproducenter som vinnlägger sig om bruksmetoder och sädesorter som uppfyller våra kunders krav. Kontinuerliga analyser och mätningar i laboratorium, varvat med provbakning, gör att vi kan garantera mjölets bakegenskaper.

Vi söker ständigt nya vägar att utvecklas, och vår småskalighet i kombination med ett nära kundsamarbete gör att vi kan vara lyhörda för önskemål och nya idéer.



Skåne-möllan är BRC certifierade sedan 2004

