



**MØLLERENS**  
SIDEN 1866

## BAKEHJELPEMIDLER

-Skreddersydd til  
forskjellige typer bakst



## Alltid GODT bakverk!

Bakehjelpemidler gir deg som baker en hjelpende hånd og kan bidra til enda bedre bakeresultat.

Opus Ingredients produserer både i pulverform og ulike varianter fett/margarin.

Våre brødforbedrere skal gi saftig krumme, tynn skorpe og ønsket struktur.

Brødet skal også holde seg ferskt noen dager og ikke smuldre.

Vi holder oss oppdatert på melkvaliteter og prosessbetingelser slik at produktene hele tiden skal gi den samme, gode kvaliteten.

Våre konsulenter bistår gjerne i arbeidet med å komme frem til akkurat det resultatet som ønskes.



Alle våre bakehjelpemidler består av vegetabiliske ingredienser og inneholder ikke palmeolje/palmefett.

### INNHold:

OPUS 250	side 3	OPUS FINBAKST	side 6-7
OPUS FERSK	side 4	OPUS TOTAL	side 8
OPUS POLAR	side 5	OPUS VOLUMKONTROLL	side 9
		OPUS FROST	side 10-11

## OPUS 250

Dette bakehjelpemiddelet gir god saftighet og volum til brødet, samt man unngår hvetemel på deklarasjonen.

**Dosering:** 1,5-3 % av melmengden/  
20-40 gram per liter deigvæske

**Ingredienser:** Rismel, emulgator (E472e og E471), rapsolje, enzym og melbehandlingsmiddel (E300)

**Varenr.: 705120 • Varenehet: Sekk 25 kg**



Opus 250 passer også utmerket til 100 % grovt speltbrød. Se [mollerens.no](http://mollerens.no) for resepter og tips

### INGREDIENSListE:

SPELTMEL, sammalt SPELT, vann, salt, rismel, gjær, emulgator (E472e, E471), rapsolje, melbehandlingsmiddel (E300).



40,4 %

Andel sammalt mel 28,6 %

Husk speltmel skal eltes mindre enn hvetemel



## MELLOMGROVT SPELTBRØD

### RÅVARER:

Vann	1000 g
Speltmel siktet	1000 g
Speltmel sammalt	700 g
Opus 250	40 g
Salt	30 g
Gjær (fersk)	15 g
<b>Total deigvekt</b>	<b>2785 g</b>

### ARBEIDSBESKRIVELSE:

Eltetid	2+4 min
Hviletid	15 min
Deigtemperatur	24 °C
Oppslag	som brød
Rasketid	45 min
Skyvetemp	240 °C
Steketemp	210 °C
Steketid	35-40 min
Dekor	valgfritt
<b>Bruttovekt per enhet</b>	<b>750 g</b>

### NÆRINGSINNHold PR 100 G:

Energi (kJ):	1028 kJ
Energi (kcal):	244 kcal
Fett:	2,1 g
hvorav mettede fettsyrer:	0,6 g
enumettede fettsyrer:	0,3 g
flerumettede fettsyrer:	1,1 g
Karbohydrater:	43,3 g
hvorav sukkerarter:	0,8 g
Kostfiber:	4,5 g
Protein:	10,7 g
Salt:	1,2 g

## OPUS FERSK

Opus Fersk er en brødforbedrer til alle typer bakst. Dette bakehjelpemiddelet tilfører ekstra saftighet til produktet. Trenger ikke deklarerer da det er et prosesshjelpemiddel.

**Dosering:** 0,5-1,5 % av melmengden/  
10-30 gram per liter deigvæske  
**Ingredienser:** HVETEMEL, enzym.

Varenr.: 705315 • Varenhet: Sekk 25 kg



Opus Fersk passer også godt til boller.  
Se mollerens.no for resepter og tips

Ønskes forlenget ferskhet,  
til for eksempel helligdager,  
kan doseringen økes med 50 %.



## FIN TOAST

### RÅVARER:

Vann	1000 g
Bakemel	1750 g
Gjær (fersk)	50 g
Salt	30 g
Opus 5, Bakefett	25 g
Opus Fersk	20 g
Opus 1000	5 g
<b>Total deigvekt</b>	<b>2880 g</b>

### ARBEIDSBESKRIVELSE:

Eltetid	2+10 min
Hviletid	10 min
Deigtemperatur	24 °C
Rasketid	60 min
Skyvetemp	240 °C
Steketemp	210 °C
Steketid	35 min
<b>Bruttovekt per enhet</b>	<b>600 g</b>

### NÆRINGSINNHOLD:

Energi (kJ):	1050 kJ
Energi (kcal):	250 kcal
Fett:	2,4 g
hvorav mettede fettsyrer:	0,7 g
enumettede fettsyrer:	0,6 g
flerumettede fettsyrer:	0,8 g
Karbohydrater:	47,3 g
hvorav sukkerarter:	1,1 g
Kostfiber:	2,2 g
Protein:	8,7 g
Salt:	1,2 g

Passer utmerket til påsmurt som skal ligge på kjøll.

### INGREDIENSliste:

HVETEMEL, vann, gjær, salt, rapsolje, fullherdet raps- og kokosolje, salt, emulgator (E472e (raps), E471 (raps)), melbehandlingsmiddel (E300) og smøraroma\*

\*aroma inneholder ikke melk.

## FINE HORN

### RÅVARER:

Vann	1000 g
Bakemel	1750 g
Gjær (fersk)	75 g
Sukker	50 g
Salt, fint raffinert	30 g
Opus Polar	25 g
Opus 5, Bakefett	15 g
<b>Total deigvekt</b>	<b>2945 g</b>

### ARBEIDSBESKRIVELSE:

Eltetid	4+5 min
Hviletid	15 min
Deigtemperatur	24 °C
Oppslag som	horn
Rasketid	45 min
Skyvetemp	250 °C
Steketemp	225 °C
Steketid	14-16 min
Dekor f.eks	revet ost, sesamfrø, solsikkerkjerne, valmuefrø
<b>Bruttovekt per enhet</b>	<b>80 - 120 g</b>

### NÆRINGSINNHOLD:

Energi (kJ):	1067 kJ
Energi (kcal):	253 kcal
Fett:	1,8 g
hvorav mettede fettsyrer:	0,7 g
enumettede fettsyrer:	0,4 g
flerumettede fettsyrer:	0,6 g
Karbohydrater:	48,6 g
hvorav sukkerarter:	2,2 g
Kostfiber:	3,6 g
Protein:	8,6 g
Salt:	1,1 g

### INGREDIENSliste:

HVETEMEL, vann, gjær, sukker, salt, emulgator (E472e(raps), E471 (raps)), dekstrose, rapsolje, fullherdet raps- og kokosolje, melbehandlingsmiddel (E300) og smøraroma\*

\*aroma inneholder ikke melk.



## OPUS POLAR

Passer utmerket til deigemner som skal innom fryseren i en kortere periode.

**Dosering:** 1-2 % av melmengden/  
20-40 gram per liter deigvæske

**Ingredienser:** HVETEMEL, emulgator (E472e), dekstrose rapsolje, fullherdet raps- og kokosolje, antiklumpemiddel (E170), enzym og melbehandlingsmiddel (E300)

Varenr. 705324 • Varenhet: Sekk 25 kg

Passer utmerket til frosne deigemner som skal innom fryseren i en kortere periode.



## KANELKNUTER

### RÅVARER:

Vann	1000 g
Bakemel	2200 g
Sukker	400 g
Gjær (fersk)	200 g
Opus 5, Bakefett	200 g
Olje (Raps)	50 g
Salt, fint raffinert	30 g
Opus Finbakst	30 g
Kardemomme	20 g

Opus Sukker og Kanelblanding (701)	250 g
<b>Total deigvekt</b>	<b>4380 g</b>

### ARBEIDSBESKRIVELSE:

Eltetid	3+5 min
Hviletid	15 min
Deigtemperatur	24 °C
Oppslag	som kanelknuter
Rasketid	45-60 min
Skyvetemp	210 °C
Steketemp	200 °C
Steketid	7-9 min
Dekor	med eller uten vaniljekrem/perlesukker

**Bruttovekt per enhet** 70 - 110 g

### NÆRINGSINNHOLD:

Energi (kJ):	1388 kJ
Energi (kcal):	331 kcal
Fett:	7,5 g
hvorav mettede fettsyrer:	2,9 g
enumettede fettsyrer:	2,7 g
flerumettede fettsyrer:	1,7 g
Karbohydrater:	56,6 g
hvorav sukkerarter:	16,1 g
Kostfiber:	3,2 g
Protein:	7,7 g
Salt:	0,77 g

### INGREDIENSliste:

HVETEMEL, vann, sukker, gjær, rapsolje, fullherdet raps- og kokosolje, salt, emulgator (E472e, E471 (raps)), kanel, kardemomme, melbehandlingsmiddel (E300) og smøraroma\*

\*aroma inneholder ikke melk.

## OPUS FINBAKST

Opus Finbakst er et bakehjelpemiddel i pulverform til hvetebackst og andre søte deiger. Gir saftighet og godt volum til baksten. Baker rolig og gir fin struktur på sluttresultat.

**Dosering:** 1-2 % av melmengden/  
20-40 gram per liter deigvæske

**Ingredienser:** HVETEMEL, emulgator (E472e og E471), rapsolje, fullherdet raps- og kokosolje, enzym og melbehandlingsmiddel (E300)

**Varenr. 705300 • Varenehet: Sekk 25 kg**



Opus Finbakst egner seg meget godt til hamburger- og pølsebrød, samt julekrans, julebrød og klippekrans  
Se [mollerens.no](http://mollerens.no) for resepter og tips



**TIPS:** Har du utfordring i at bollene rynker seg litt, reduser eltetiden noe. Da vil du få fin stand på bakverket.

Skal brødet skjæres,  
anbefales i tillegg  
1,2-2% Opus 5 på melet.



11,6 %  
Andel sammalt  
mel 8,1 %



## OPUS TOTAL

Opus Total er en allround brødforbedrer i pulverform som gir godt hold til krummen, moderat volum og og saftige bakverk. Dette bakehjelpemiddelet egner seg også godt til fete deiger.

**Dosering:** 1 - 3 % av mengden/  
20-60 gram per liter deigvæske

**Ingredienser:** HVETEGLUTEN, HVETEMEL, emulgator (E472e), rapsolje, fullherdet raps- og kokosolje, enzym og melbehandlingsmiddel (E300)

**Varenr. 705312 • Vareenhet: Sekk 25 kg**



Opus Total egner også til bruk i hvetebackst.  
Se [mollerens.no](http://mollerens.no) for resepter og tips

## FRANSK LANDBRØD

### RÅVARER:

Vann	1000 g
Bakemel	1440 g
Rug, sammalt fin	50 g
Rug, sammalt grov,	50 g
Hvete sammalt fin	50 g
Maltpulver Malt flour	44 g
Opus Total	40 g
Salt, fint raffinert	30 g
Gjær (fersk)	15 g
<b>Total deigvekt</b>	<b>2719 g</b>

### ARBEIDSBESKRIVELSE:

Eltetid	4+2 min
Hviletid	15 min
Deigtemperatur	24 °C
Oppslag	som brød
Rasketid	45 min
Skyvetemp	240 °C
Steketemp	210 °C
Steketid	35-40 min
Dekor	valgfritt
<b>Bruttovekt per enhet</b>	<b>750 g</b>

### NÆRINGSINNHOLD:

Energi (kJ):	1004 kJ
Energi (kcal):	239 kcal
Fett:	1,6 g
hvorav mettede fettsyrer:	0,3 g
enumettede fettsyrer:	0,2 g
flerumettede fettsyrer:	0,6 g
Karbohydrater:	45,6 g
hvorav sukkerarter:	1,1 g
Kostfiber:	3,1 g
Protein:	9,1 g
Salt:	1,2 g

### INGREDIENSLISTE:

HVETEMEL, vann, sammalt RUG, sammalt HVETE, maltmel av BYGG, salt, rapsolje, fullherdet raps- og kokosolje, HVETEGLUTEN, salt, gjær, sukker, emulgator (E472e, E471 (raps), E322 (rapslecitin)), antiklumpmiddel (E341iii og E170), melbehandlingsmiddel (E300) og smøraroma\*

\*aroma inneholder ikke melk.

## OPUS VOLUMKONTROLL

Opus Volumkontroll er en konsentrert volum-giver i pulverform. Dette bakehjelpemiddelet gir mulighet til å regulere ønsket volum i bakevarer.

**Dosering:** 0,5- 1,5 % av mengden 5-20 g/l

**Ingredienser:** HVETEMEL, emulgator (E472e), rapsolje, fullherdet raps- og kokosolje, antiklumpmiddel (E170), enzym, melbehandlingsmiddel (E300)

**Varenr. 705294 • Vareenhet: Sekk 25 kg**

I reseptforslag for baguetter  
har vi også tilsatt  
Opus Polar, som egner seg godt  
om man ønsker å fryse deigen.



## BAGUETTER

### RÅVARER:

Vann	1000 g
Bakemel	2000 g
Polish*	2000 g
Gjær (fersk)	50 g
Salt, fint raffinert	35 g
Opus Volumkontroll	20 g
Opus Polar	20 g
<b>Total deigvekt</b>	<b>5125 g</b>

### ARBEIDSBESKRIVELSE:

Eltetid	4+6 min
Hviletid	45 min
Deigtemperatur	24 °C
Oppslag	som baguetter
Rasketid	45 min
Skyvetemp	250 °C
Steketemp	225 °C
Steketid	14-20 min
Dekor	semule/mel
<b>Bruttovekt per enhet</b>	<b>350 - 450 g</b>

### NÆRINGSINNHOLD: PR 100 G

Energi (kJ):	1035 kJ
Energi (kcal):	245 kcal
Fett:	1,3 g
hvorav mettede fettsyrer:	0,4 g
enumettede fettsyrer:	0,2 g
flerumettede fettsyrer:	0,6 g
Karbohydrater:	47,8 g
hvorav sukkerarter:	0,3 g
Kostfiber:	3,6 g
Protein:	8,6 g
Salt:	0,76 g

### INGREDIENSLISTE:

HVETEMEL, vann, gjær, salt, rapsolje, fullherdet raps- og kokosolje, salt, emulgator (E472e, E471 (raps)), melbehandlingsmiddel (E300) og smøraroma\*

\*aroma inneholder ikke melk.

### \*Polish

Vann	1000 g
Bakemel	1000 g
Gjær (fersk)	5 g

# OPUS FROST

Opus Frost er en brødforbedrer for fremstilling av frosne deiger med lagringstid opp til 9 måneder. Dette bakehjelpemiddelet gir god ovnsoppgang. Det er også velegnet til antirask og direkte avbakte deiger, men da med lavere dosering.

**Dosering:** 3 - 5 % av melmengden/  
40-60 g/liter deigvæske. Skal produktet ligge i 6-9 mnd på frys, bruk høyeste dosering.

**Ingredienser:** HVETEGLUTEN, sukker, HVETEMEL, emulgator (E472e, E412 og E322 (solsikkelecithin)), antiklumpemiddel (E341iii og E170), rapsolje, fullherdet raps- og kokosolje, enzym og melbehandlingsmiddel (E300)

Varenr. 705219 • Vareenhet: Sekk 25 kg



Opus Frost egner seg til frosne deigemner. Eksempelvis rundstykker, brød og skillingsboller- fra frosne til stekt.

Se [mollerens.no](http://mollerens.no) for resepter og tips

## FINE RUNDSTYKKER

### RÅVARER:

Vann	1000 g
Bakemel	1700 g
Gjær (fersk)	75 g
Opus Frost	50 g
Salt, fint raffinert	30 g
Opus 5, Bakefett	10 g
<b>Total deigvekt</b>	<b>2865 g</b>

### ARBEIDSBESKRIVELSE:

Eltetid	4+5 min
Hviletid	15 min
Deigtemperatur	24 °C
Oppslag	som rundstykke
Rasketid	45 min
Skyvetemp	250 °C
Steketemp 2	25 °C
Steketid	14-16 min
Dekor	etter eget ønske
<b>Bruttovekt per enhet</b>	<b>80 - 120 g</b>

### NÆRINGSINNHold:

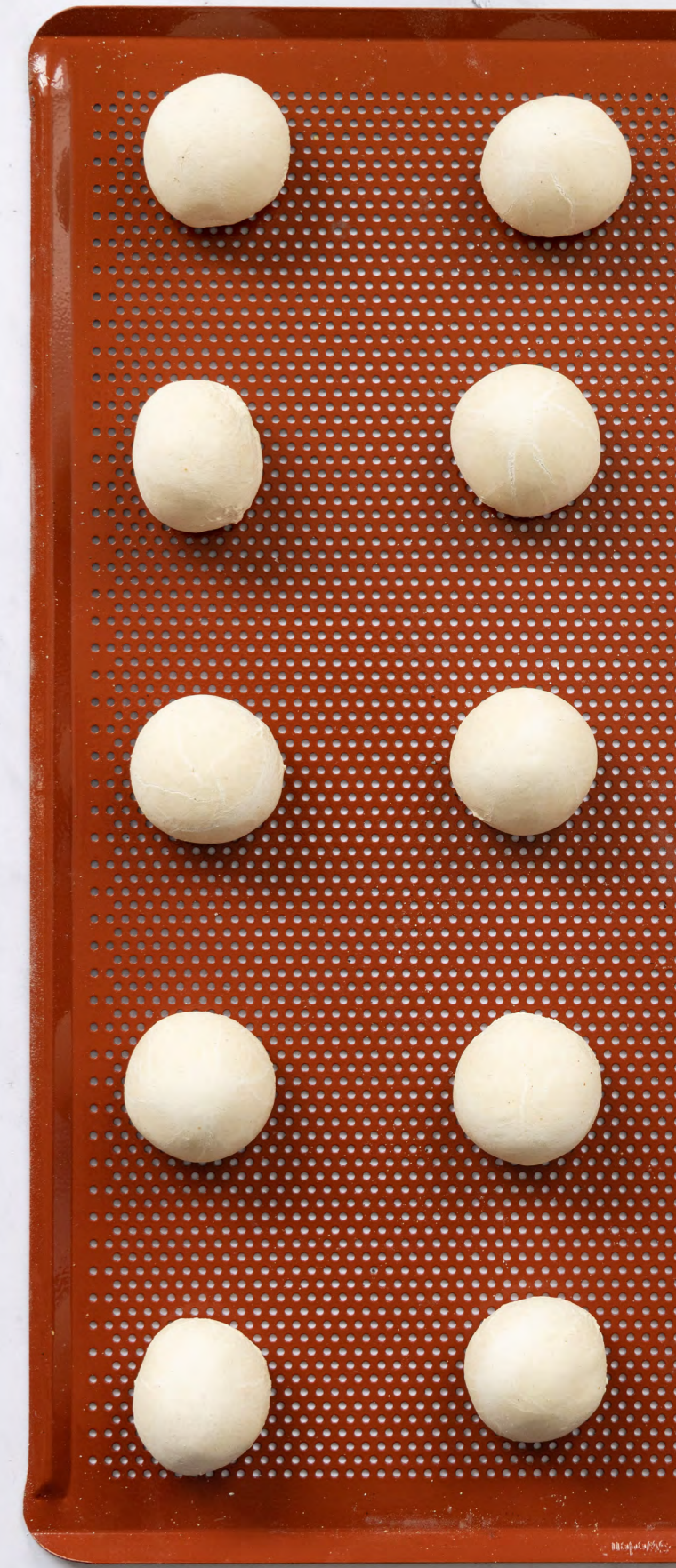
Energi (kJ):	1036 kJ
Energi (kcal):	247 kcal
Fett:	2,3 g
hvorav mettede fettsyrer:	0,8 g
enumettede fettsyrer:	0,4 g
flerumettede fettsyrer:	0,7 g
Karbohydrater:	46,4 g
hvorav sukkerarter:	1,6 g
Kostfiber:	2,2 g
Protein:	8,9 g
Salt:	1,2 g

### INGREDIENSListE:

HVETEMEL, vann, gjær, salt, HVETEGLUTEN, sukker, rapsolje, fullherdet raps- og kokosolje, emulgator (E472e, E471 (raps), E322 (solsikkelecithin)), antiklumpemiddel (E341iii og E170), melbehandlingsmiddel (E300) og smøraroma\*

\*aroma inneholder ikke melk.

Øk gjærmengden med ca. 50 % ved fryselagring.



TA GJERNE KONTAKT MED OSS!

- vi er her for å bistå deg.

**Rolf Ulevik**

Salgsdirektør Bakeri

+47 91 18 89 04

**Stig Arne Ekker**

Bakermester / Diplombaker /

Fagkonsulent

+47 99 60 42 38

**Andreas Holme**

KAM Opus / Fagkonsulent

+47 92 20 22 51

**Thomas Angel**

Bakermester / Diplombaker /

Fagkonsulent

+47 95 72 36 97

**Arild Mellemsæther**

Baker- og Konditormester /  
Diplombaker / Fagkonsulent

+47 48 09 67 19

E-post kan sendes til:  
[ordrekontor@norgesmollene.no](mailto:ordrekontor@norgesmollene.no)



Se flere oppskrifter og Opus-produkter på  
[www.bakeri.mollerens.no](http://www.bakeri.mollerens.no)

opus ingredients

Leirvikflaten 9, 5179 Godvik