

Græskarkerne Rugbrød (rådej)

Varenr: 80322



Græskarkerne Rugbrød rådej er rørt af rugmel, solsikkefrø, gulerødder, græskarkerner, bygmaltekstrakt og surdej. De søde gulerødder giver et dejligt modspil til surdejen og det kraftige rugmel. Græskarkernerugbrød er Nøglehuls- og Fuldkornsmærket.

Rådej

Optø produkterne tildækket med plastik i ca. 240 min. ved stuetemperatur eller natten over på køl. Stil produkterne til hævning i 45-60 min. i raskeskab (ved 35°C og fugt 75%RF) eller tildækket med plastik et lunt sted, indtil de er 2 x størrelse. Sæt produkterne i en 200°C varm ovn, og sænk temperaturen til 160°C. Bag produkterne 75 min. med damp de første 30 sek og lukket ventil de første 15 min.

Ingredienser

Vand, **fuldkornsrugmel** 32%, **hvedemel**, solsikkefrø, **hvedegluten**, gulerødder, græskarkerner 2%, gær, tørret surdej (**hvedemel**, surdejskultur), salt tilsat jod, **bygmaltekstrakt**, stabilisatorer (E412), druesukker, emulgator (vegetabilsk E472e), **hvedemaltmel**, rapsolie, **bygmaltemel**, melbehandlingsmiddel (E300, amylase, xylanse, glukose oxidase). Kan indeholde spor af valnødder.

EAN	5701536803220
Vægt pr. stk.	1000 g
Stk. pr. karton	10
Kartoner pr. palle	32
Holdbarhed:	6 måneder.
Opbevaring:	Ved -18°C eller koldere. Må ikke nedfryses igen efter optøning.
Oprindelsesland:	DK

Næringsindhold pr. 100g.

Energi	1065kJ
Kcal	253kcal
Fedt	5,5g
- heraf mættede fedtsyrer	1,1g
Kulhydrater	36g
- heraf sukkerarter	2,4g
Kostfibre	7,8g
Protein	11g
Salt	1,2g

