

# Softkernerugbrød

Varenr: 26123



Softkernerugbrød er bagt med sigtet rugmel, rugsurdej, rugkerner, solsikkefrø og hørfrø. Brødet er drysset med rugflager.

## Tø & Bag

Produkterne optøs tildækket med plastik eller i plastpose i min. 3-6 timer ved stuetemperatur eller natten over på køl. Bages 25 min. i varmluftsovn ved 160°C. Brødet bør afkøles i ca. 2 timer, inden det skæres. Holdbarhed inden afbagning (tildækket): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn ved stuetemperatur.

## Ingredienser

Sigtet **rugmel** 27%, vand, surdej 19% (vand, **fuldkornsrugmel** 8%, **bygmaltemel**, surdejskultur), **rugkerner** 12%, rasp (ingredienser som i dette brød, knuste **bygkerner**), **fuldkornsrugmel** 5%, **solsikkekerner** 3,5%, **hørfrø** 3,5%, salt tilsat jod, **bygmaltekstrakt**, sirup, **tørret surdej** (**fuldkornsrugmel** 0,5%, surdejskultur), **rugflager** 0,5%, **gær**, **bygmaltemel**, **hvedemel**, melbehandlingsmiddel (E300).

**EAN** 5701014054496  
**Vægt pr. stk.** 900 g  
**Stk. pr. karton** 8  
**Kartoner pr. palle** 24  
**Holdbarhed:** 12 måneder.  
**Opbevaring:** Ved -18°C eller koldere. Må ikke nedfryses igen efter optøning.  
**Oprindelsesland:** DK

## Næringsindhold pr. 100g.

Energi	930kJ
Kcal	221kcal
Fedt	4,5g
- heraf mættede fedtsyrer	0,6g
Kulhydrater	36g
- heraf sukkerarter	2g
Kostfibre	6,6g
Protein	5,8g
Salt	1,1g



Se detaljer, inspiration og opskrifter online:  
<https://www.lantmannen-unibake.com/da-DK/Schulstad-Bakery-Solutions/produkter/Brod/Rugbrod/softkernerugbrod/>