

Gulerodsbrød (rådej)

Varenr: 80320



Gulerodsbrød rådej er en af vores særligt eftertragtede varianter, fordi det har en sød smag af gulerødder og solsikkefrø som kontrast til den surdej, som det også indeholder. Brødet kan bruges både til franskbrød, men prøv også gulerodsbrød, hvor dejen hakkes sammen med et sammenpisket æg og sættes i "håndfulde" på en bageplade.

Rådej

Optø produkterne tildækket med plastik i ca. 180 min. ved stuetemperatur eller natten over på køl. Stil produkterne til hævnning i 45–60 min. i raskeskab (ved 35°C og fugt 75%RF) eller tildækket med plastik et lunt sted, indtil de er 3 x størrelse. Sæt produkterne i en 230°C varm ovn, og sænk temperaturen til 190°C. Bag produkterne 35 min. med damp de første 30 sek. og lukket ventil de første 15 min.

Ingredienser

Hvedemel, vand, gulerødder 10%, solsikkefrø, rapsolie, gær, **hvedegluten**, salt tilsat jod, sukker, stabilisator (E412), gulerodskoncentrat, druesukker, emulgator (vegetabilsk E472e), **tørret surdej (hvedemel, surdejskultur)**, **hvedemaltmel**, melbehandlingsmiddel (E300, amylase, xylanase). Kan indeholde spor af valnødder.

EAN	5701536803206
Vægt pr. stk.	675 g
Stk. pr. karton	12
Kartoner pr. palle	32
Holdbarhed:	6 måneder.
Opbevaring:	Ved -18°C eller koldere. Må ikke nedfryses igen efter optøning.
Oprindelsesland:	DK
Customs clearance code	19012000
AB Catering	60520
BC Catering	60520
Dagrofa Foodservice	73080
Dagrofa S-Engros	103214
Hørkram	34965955

Næringsindhold pr. 100g.

Energi	1141kJ
Kcal	270kcal
Fedt	5,1g
- heraf mættede fedtsyrer	0,7g
Kulhydrater	45g
- heraf sukkerarter	3g
Kostfibre	3,2g
Protein	9,5g
Salt	1,1g

