

Franskbrød (rådej)

Varenr: 8020



Franskbrød rådej er vores mest populære produkt i sortimentet af rådej. Det er en klassisk lys dej og anvendes typisk til forskellige typer af franskbrød drysset med hvide eller blå birkes. Dejen er desuden egnet til mange andre typer af bagværk – f.eks. snackprodukter som pølsehorn og pizza. Dejen er lavet Danmark.

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, rapsolie, gær, salt tilsat jod, **hvedegluten**, stabilisator (E412), druesukker, emulgator (vegetabilisk E472e), **hvedemaltmel**, melbehandlingsmiddel (E300, amylase, xylanase). Kan indeholde spor af: **Valnødder**.

EAN	5701536265134
Vægt pr. stk.	675 g
Stk. pr. karton	12
Kartoner pr. palle	32
Holdbarhed:	9 måneder.
Opbevaring:	Ved -18°C eller koldere. Må ikke nedfryses igen efter optøning.
Oprindelsesland:	DK

Næringsindhold pr. 100g.

Energi	1095kJ
Kcal	259kcal
Fedt	3,8g
- heraf mættede fedtsyrer	0,5g
Kulhydrater	46g
- heraf sukkerarter	2g
Kostfibre	3g
Protein	8,7g
Salt	1,1g

