

# Klosterbrød i skiver og bagepose

Varenr: 26108

[Køb](#)

Klosterbrød er klassisk dansk rugbrød bagt med rugsurdej og rugkerner. Surdejen er Schulstads egen, og den opfriskes med vand og mel og modner i 12 timer, inden der bages af den.

Brødet er skåret i skiver og pakket i bagepose, hvilket giver ekstra god holdbarhed og saftighed. Brødet er Fuldkorns- og Nøglehulsmærket, og desuden bagt i Danmark.

## Tø & Bag

Optøs i posen i min. 1/2 døgn ved stuetemperatur el. natten over på køl. Sættes på kold bageplade, bages 40 min. v/ 100°C direkte i posen med clips. Lad brødet afkøle helt, inden posen åbnes. BEMÆRK: Posen tåler IKKE bagning ved mere end de anbefalede 100 °C. Holdbarhed inden afbagning (i pose): Max. 2 døgn på køl eller 1 døgn v/ stuetemperatur.

## Ingredienser

Vand, **rugkerner** 21%, rugsurdej 21% (vand, **fuldkornsrugmel** 9%, **bygmaltmel**, surdejskultur), **fuldkornsrugmel** 16%, sigtet **rugmel** 13%, rasp (ingredienser som i dette brød), salt tilsat jod, **bygmalteks**trakt, eddike, gær, **bygflager** 0,5%,

**bygmaltmel**, **hvedemel**, melbehandlingsmiddel (E300).

<b>EAN</b>	5701014051730
<b>Vægt pr. stk.</b>	1325 g
<b>Stk. pr. karton</b>	8
<b>Kartoner pr. palle</b>	24
<b>Holdbarhed:</b>	12 måneder.
<b>Opbevaring:</b>	Ved -18°C eller koldere. Må ikke nedfryses igen efter optøning.
<b>Oprindelsesland:</b>	DK

## Næringsindhold pr. 100g.

Energi	834kJ
Kcal	198kcal
Fedt	2g
- heraf mættede fedtsyrer	0,5g
Kulhydrater	35g
- heraf sukkerarter	2,5g
Kostfibre	10g
Protein	5g
Salt	1,2g

