

Deigemne Grovbrød 600g

Artikkelnr: 200570



Rådeig som gir et godt og grovt brød med fullkornshvetemel og smakfulle frø

Rå deigemner

Etter tiningpensles brødene med vann, og dypes deretter i ønske frødekor. Bør snittes med kniv eller klippes med saks. Heves i ca 45 minutter på 37°C med tilført fuktighet. Uten heveskap, heves brødet i romtemperatur 3–5 timer tildekket med plast. Heves til ca dobbel størrelse. Stekes i forvarmet ovn ved ca 230°C. Tilfør fuktighet i 30 sekunder, eller hell vann i bunnen av ovnen. Senk temperaturen til 180–190°C. Stek brødet i 25–35 minutter, avhenger om det er sammenbakt, bakt i form eller fribakt. Sambakt krever litt mere tid.

EPD-nummer	4917027
EAN	6416577603423
Antall pr. kartong	17
Antall kartonger pr. pall	45
Holdbarhet	252 dager
Oppbevaring	Ved -18°C eller kaldere
Opprinnelsesland:	EE

Næringsinnhold pr.100 g

Energi	1079kJ
Kcal	255kcal
Fett	3,6g
- hvorav mettet fett	0,7g
Karbohydrater	41g
- hvorav sukkerarter	0,6g
Protein	12g
Salt	1,1g
Sodium	0,44g



Ingredienser

Hvetemel, vann, fullkornshvetemel 22%, byggmaltekstrakt, gjær, hvetegluten, rugmel 1,8%, hirse 1,8%, hveteekli 1,7%, linfrø 1,2%, solsikkekjerner 1,2%, salt, havrebiter 1%, vegetabilskt fett og olje (SG palme, raps), maltet hvetemel, fruktose, emulgator (E472e), melbehandlingsmiddel (E300). Kan inneholde spor av egg, melk og valnøtter.