

Deigemne Landbrød Lys 600g

Artikkelnr: 2180



Lyst og smakrikt brød med durumhvete

Rå deigemner

Etter tining pensles brødene med vann, og dyppe 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 (avhenger av romtemperatur), tildekket med plast for å unngå uttørkning. Heves til ca dobbel størrelse. Stekes i forvarmet ovn ved ca 230°C. Tilfør ductighet i ca 30 sekunde, eller hell vann i bunnen av ovnen. Senk temperaturen til 180–190°C. Stek brødet i 25–35 minutter, avhenger om det er sambakt, bakt i form eller fribakt. Sambakt krever litt mere tid.

EPD-nummer	4891818
EAN	17391288218004
Vekt pr. enhet	600 g
Antall pr. kartong	17
Antall kartonger pr. pall	45
Holdbarhet	365 dager
Oppbevaring	Ved –18°C eller kaldere
Opprinnelsesland:	EE

Næringsinnhold pr.100 g

Energi	926kJ
Kcal	219kcal
Fett	2,1g
- hvorav mettet fett	0,3g
Karbohydrater	40g
- hvorav sukkerarter	0,1g
Kostfiber	3,1g
Protein	8,6g
Salt	1g
Sodium	0,4g



Ingredienser

Hvetemel, vann, **durumhvetemel**, gjær, **hvetegluten**, tørket surdeig av **hvete**, salt, rapsolje, **byggmalt**, druesukker, surdeig av **rug** (**rug**, vann), emulgator (E472e), melbehandlingsmiddel (E300). Kan inneholde spor av egg, melk og valnøtter.