

Deigemne Landbrød mørkt 600g

Artikkelnr: 2181



Deigemne med linfrø, solsikkefrø og havregryn

Rå deigemner

Etter tining pensles brødene med vann, og dyppes deretter i ønsket 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, dekket med plast. Heves til ca dobbel størrelse. Stekes i forvarmet ovn ved 230°C. Tilfør fuktighet i 30 sekunder, eller hell vann i bunnen av ovnen. Senk temperaturen til 180–190°C. Stek brøde i 25–35 minutter, avhenger om det er sammenbakt, bakt i form eller fribakt. Sammenbakt krever litt mere tid.

| | |
|---------------------------|-------------------------|
| EPD-nummer | 4894069 |
| EAN | 17391288218103 |
| Vekt pr. enhet | 600 g |
| 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 | 947kJ |
| Kcal | 224kcal |
| Fett | 3,1g |
| - hvorav mettet fett | 0,7g |
| Karbohydrater | 37g |
| - hvorav sukkerarter | 0,4g |
| Kostfiber | 4,5g |
| Protein | 10g |
| Salt | 1,3g |
| Sodium | 0,52g |



Ingredienser

Hvetemel, vann, gjær, hvetegluten, rugmel, hirse, byggmalt, hvetekli 1,8%, linfrø 1,2%, solsikkefrø 1,2%, salt, havreflak 0,9%, vegetabilsk fett og olje (SG palme, raps), maltet hvetemel, druesukker, emulgator (E472e), melbehandlingsmiddel (E300).

Kan inneholde spor av egg, melk og valnøtter.