

Deigemne rundstykke lyst 85g

Artikkelnr: 1220



Porsjonsbrød som deigemne med durumhvete

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 3–5 timer, tildekket 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 brødet i 15–20 minutter.

Ingredienser

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

EPD-nummer	4891685
EAN	17391288122004
Vekt pr. enhet	85 g
Antall pr. kartong	118
Antall kartonger pr. pall	45
Holdbarhet	252 dager
Oppbevaring	Ved -18°C eller kaldere
Opprinnelsesland:	EE

Næringsinnhold pr.100 g

Energi	967kJ
Kcal	229kcal
Fett	2,5g
- hvorav mettet fett	0,5g
Karbohydrater	42g
- hvorav sukkerarter	0,1g
Kostfiber	2g
Protein	8,5g
Salt	1,3g
Sodium	0,52g
Lactose	0%

