



Matbröd/Helbröd

# Äpple-Dinkel bröd

Produktkod: 2186



Smakrikt bröd bakat på dinkelmjöl och äpplen som ger brödet en fin sötma.

## Deg

Tina över natten i kylrum (ca 4°C) eller 2-3 timmar i rumstemperatur. Jäs/heves ca 60 min i jässkåp/heveskåp (35-37°C, ca 70% fuktighet). Värm ugnen till 220°C. Ställ in brödet och tillför ca 1 sek ånga/damp per plåt som ska bakas/stekes. Sänk temperaturen till 180-200°C och grädda/stekes i 23-26 min. OBS! Gräddningstider/steketider och temperatur är riktvärden beroende på ugn. Vikt bakad/ferdig stekt produkt: ca 490 g. \*) Förädlingstips: toppa brödet med äppelmos (se bild).

## Ingredienser

VETEMJÖL, vatten, DURUMVETEMJÖL, jäst/gjær, äpple 4%, torkad surdeg av VETE, DINKELFLINGOR/SPELTFLAK 3%, VETEGLUTEN, VETEKLI 1%, salt, vegetabilisk olja (raps), majsmjöl, malt av KORN/BYGG, emulgeringsmedel (E472e), arom, mjölbehandlingsmedel (E300). Kan innehålla spår av mjölk, valnötter.

<b>EAN</b>	17391288218608
<b>Vikt per styck</b>	540 g
<b>Antal per kartong</b>	18
<b>Antal kartonger per pall</b>	45
<b>Hållbarhet:</b>	252 dagar
<b>Förvaring:</b>	Förvaras vid -18°C eller kallare.
<b>Ursprungsland:</b>	EE

## Näringsdeklaration per 100 g

Energi	1000kJ
Kcal	237kcal
Fett	2,5g
- varav mättat fett	0,2g
Kolhydrater	42g
- varav sockerarter	0,4g
Fiber	4g
Protein	9,5g
Salt	1,3g
Sodium	0,52g
Lactose	0%

