



Matbröd/Helbröd

Grovt grekiskt bröd

Produktkod: 2181



Grovt, saftigt bröd med nyttiga linfrön och solroskärnor.

Deg

Tina över natten i kylrum (ca 4°C) eller 2–3 timmar i rumstemperatur. Jäs/heves ca 60 min i jässkåp/hevskap (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 530 g.

Ingredienser

VETEMJÖL, vatten, jäst/gjær, VETEGLUTEN, RÅGMJÖL, hirs, vört (KORN/BYGG), KRUSKAKLI (VETE) 1,8%, linfrön 1,2%, solrosfrön 1,2%, salt, HAVREGRYN 0,9%, vegetabiliskt fett och olja (palm, raps), malt av VETE, fruktsocker, emulgeringsmedel (E472e), mjölbehandlingsmedel (E300). Kan innehålla spår av mjölk, valnötter.

EAN	17391288218103
Vikt per styck	600 g
Antal per kartong	17
Antal kartonger per pall	45
Hållbarhet:	252 dagar
Förvaring:	Förvaras vid –18°C eller kallare.
Ursprungsland:	EE

Näringsdeklaration per 100 g

Energi	947kJ
Kcal	224kcal
Fett	3,1g
- varav mättat fett	0,7g
Kolhydrater	37g
- varav sockerarter	0,4g
Fiber	4,5g
Protein	10g
Salt	1,3g
Sodium	0,52g
Lactose	0%

