



Matbröd/Deg

# Grekiskt Bröd

Produktkod: 2180



Ljust och saftigt bröd bakat på vete och lite kraftigare durumvete.

## Deg

Tina över natten i kylrum (ca 4°C) eller 2-3 timmar i rumstemperatur. Jäs/heves ca 60 min i jässkåp/heveskap (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, DURUMVETEMJÖL, jäst/gjær, VETEGLUTEN, torkad surdeg av VETE, salt, vegetabilisk olja (raps), malt av KORN/BYGG, surdeg av RÅG [vatten, råg], fruktsocker, emulgeringsmedel (E472e), mjölbehandlingsmedel (E300). Kan innehålla spår av mjölk, valnötter.

<b>EAN</b>	17391288218004
<b>Vikt per styck</b>	600 g
<b>Antal per kartong</b>	17
<b>Antal kartonger per pall</b>	45
<b>Hållbarhet:</b>	365 dagar
<b>Förvaring:</b>	Förvaras vid -18°C eller kallare.
<b>Ursprungsland:</b>	EE

## Näringsdeklaration per 100 g

Energi	926kJ
Kcal	219kcal
Fett	2,1g
- varav mättat fett	0,3g
Kolhydrater	40g
- varav sockerarter	0,1g
Fiber	3,1g
Protein	8,6g
Salt	1g
Sodium	0,4g
Lactose	0%

