



Matbröd/Deg

# Müslibröd

Produktkod: 2189



Fylligt rågbröd smaksatt med tranbär, äpplen, russin och nötter.

## 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 495 g. \*) Förädlingstips: toppa brödet med havregryn (se bild).

## Ingredienser

VETEMJÖL, vatten, müsli 18% [HAVREGRYN 9,2%, tranbär, russin, VALNÖTTER, äpple], sirap, jäst/gjær, torkad surdeg av VETE, vegetabiliskt fett och olja (palm, raps), salt, VETEGLUTEN, emulgeringsmedel (E472e), mjölbehandlingsmedel (E300). Kan innehålla spår av mjölk

<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	1072kJ
Kcal	254kcal
Fett	5g
- varav mättat fett	1g
Kolhydrater	43g
- varav sockerarter	2g
Fiber	3,5g
Protein	7,5g
Salt	1,3g
Sodium	0,52g
Lactose	0%

