



GENERELT:

PRODUKTNAVN:

Gourmet Flexicorn 10-30%

VARENUMMER:

720232

EMBALLAGE:

10 kg

OPBEVARING:

Tørt og køligt

HOLDBARHED:

12 måneder

GRUNDOPSKRIFT:

500 g Gourmet Flexicorn 10-30%
1.150 g Hvedemel
25 g Rød tørgær eller 50 g Zymarom frisk gær
1000 g Vand

Surdej kan tilsættes efter eget ønske

Køretid 1 gear: 4 min.

Køretid 2 gear: 5 min.

Dejtemperatur: 26-28 °C

ANDET:

Velegnet til mørke brødtyper med malt og kerner

ANDRE MULIGHEDER:



ANVENDELSE:

Fleksibel blanding til brødtyper med mange kerner.

Også velegnet til baguettes, rundstykker og boller.

Velegnet til kold og langtidshævning.

NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G

Energi:	1700 kJ/400 kcal
Fedt	16 g
heraf mættede	1,5 g
Kulhydrater	40 g
heraf sukkerarter	2 g
Fiber	11 g
Protein	20 g
Salt	3,1 g

INDHOLDSDEKLARATION:

Majsgrits, solsikkefrø, hørfrø, HAVREflager, HVEDEmaltmel, HVEDEgluten, SESAMfrø, HVEDEmel, HVEDEklid, HAVREklid, salt, maltekstrakt (BYG), RUGsurdej tørret.

Henvisning for yderligere informationer, kontakt konsulent fra Engelhardt.