



GENERELT:

PRODUKTNAVN:
Rød The Brød

VARENUMMER:
720205

EMBALLAGE:
10 kg

OPBEVARING:
Tørt og køligt

HOLDBARHED:
12 måneder

GRUNDOPSKRIFT:

500 g Rød The Brød
1.100 g Hvedemel
25 g Tørgær eller 50 gr Zymarom frisk
gær
1.000 g Vand

Surdej kan tilsættes efter eget ønske.

Køretid 1 gear: 4 min.
Køretid 2 gear: 5 min.
Dejtemperatur: 26-28 °C

ANDRE MULIGHEDER:



ANVENDELSE:

25 % forblanding til specialbrød med puffet hvede og rød the.

Også velegnet til baguettes, rundstykker og boller.

Velegnet til kold og langtidshævning.

NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G

Energi:	1400 kJ/330 kcal
Fedt	1,5 g
heraf mættede	0,5 g
Kulhydrater	68 g
heraf sukkerarter	9,5 g
Fiber	4 g
Protein	8,5 g
Salt	6,6 g

INDHOLDSDEKLARATION:

HVEDEmel, kartoffelflager, sukkerbelagt puffet HVEDE (HVEDE, sukker), salt, sukker, surdejspulver af HVEDE, HVEDEmaltmel, rooibos, gurkemeje, emulgator (E472e), dextrose, melbehandlingsmiddel (E300), enzymer.

Henvisning for yderligere informationer, kontakt konsulenten fra Engelhardt.