



GENERELT:

PRODUKTNAVN:

Rød The Brød

VARENUMMER:

720205

EMBALLAGE:

12,5 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:	1374 kJ/328 kcal
Fedt	1,6 g
heraf mættede	0,6 g
Kulhydrater	68 g
heraf sukkerarter	9,7 g
Fiber	3,5 g
Protein	8,7 g
Salt	6,6 g

INDHOLDSDEKLARATION:

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

Henvisning for yderligere informationer, kontakt konsulent fra Engelhardt.