

**GENERELT:**

PRODUKTNAVN:
Glutenfri Fuldkornsbrød

VARENUMMER:
304

EMBALLAGE:
10 kg

OPBEVARING:
18 - 20°C tørt

HOLDBARHED:
9 måneder

GRUNDOPSKRIFT:

1000 g Glutenfri Fuldkornsbrød
600 g Vand
25 g Tørgær eller
50 g Zymarom /

ANVENDELSE:

Dejtemp.: 26° C
Æltetid: 5 min.
med spartel
Liggetid: 30 min
Dejvægt: 800 g
Rasketid: 30 min.
Ovntemp.: 200°C i 10 min –
faldende til: 180°C i 50 min
Bagetid: 60 min.

Pensles med vand

ANDET:

Glutenfri, laktosefri og vegetabilsk.
Velegnet til veganer.

100 % blanding til glutenfri fuldko-
rnsbrød.

**NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G**

Energi:	1807 kJ/432 kcal
Fedt	20 g
heraf mættede	2,1 g
Kulhydrater	48 g
heraf sukkerarter	6,7 g
Fiber	7,9 g
Protein	11 g
Salt	2 g

INDHOLDSDEKLARATION:

Solsikkekerner, rismel, hørfrø, tapi-
okastivelse (glutenfri), majsstivelse,
rismel (fuldkorn), sukker, fortykning-
smiddel (E412), salt, syre (E330),
aroma.

Henvendelse for yderligere infor-
mationer, kontakt konsulenten fra
Engelhardt.