

**GENERELT:**PRODUKTNAVN:  
MüslibrødVARENUMMER:  
720119EMBALLAGE:  
25 kgOPBEVARING:  
Tørt og køligtHOLDBARHED:  
12 måneder**GRUNDOPSKRIFT:**

500 g	Müslibrød
1100 g	Hvedemel
25 g	Tørgær eller 50 gr Zymar- om 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

**ANDRE MULIGHEDER:****ANVENDELSE:**

25 % forblanding til müslibrød.

Også velegnet til baguettes,  
rundstykker og boller.Velegnet til kold og langtids-  
hævning.

<b>NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G</b>	
Energi:	1450 kJ/340 kcal
Fedt	6 g
heraf mættede	1 g
Kulhydrater	42 g
heraf sukkerarter	6,5 g
Fiber	14 g
Protein	22 g
Salt	5,3 g

**INDHOLDSDEKLARATION:**  
HVEDEklid, HVEDEgluten, maltede  
HVEDEflager, prægelatineret HVE-  
DE, HVEDEflager, RUGflager, surd-  
ejspulver af RUG, salt, solsikkefrø,  
maltekstrakt af BYG, sukker, hørfrø,  
HVEDEmel, melbehandlingsmiddel  
(E300), BYGmaltmel, enzymer.Henvendelse for yderligere informa-  
tioner,  
kontakt konsulenten fra Engelhardt.