



GENERELT:

PRODUKTNAVØ:
Fermentmel

VARENUMMER:
720290

EMBALLAGE:
12,5 kg

OPBEVARING:
Tørt og køligt

HOLDBARHED:
12 måneder

GRUNDOPSKRIFT:

1000 g Fermentmel
1000 g Vand

Røres kort sammen til en temperatur på 24-26 °C og stilles herefter i bageriet 1 time, herefter stilles den på køl til næste dag.

Bedste resultat, hvis dejen ikke er for glat.

Den færdige fermenterede surdej doseres med 200-400 g pr l. vand.

ANVENDELSE:

Fermentmel er et alternativ til diverse surdejsprodukter.

Efter fermentationen kan produktet bruges som smagsgiver og stabilisator i alle slags hvededeje.

Giver en forbedret smag og aroma i det færdige brød.

NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G	
Energi:	1460 kJ/343 kcal
Fedt	1,5 g
heraf mættede	0,5 g
Kulhydrater	62 g
heraf sukkerarter	4 g
Fiber	4,5 g
Protein	18 g
Salt	0 g

INDHOLDSDEKLARATION:
HVEDEmel, HVEDEgluten, maltekstrakt fra BYG, RUGmel, HVEDEstivelse, gær, mælkesyre, BYGmaltmel, melbehandlingsmiddel (E300).

Henvendelse for yderligere informationer, kontakt konsulenten fra Engelhardt.