



GENERELT:

PRODUKTNAVN:

Bryggerbrød 25%

VARENUMMER:

720114

EMBALLAGE:

10 kg

OPBEVARING:

Tørt og køligt

HOLDBARHED:

12 måneder

GRUNDOPSKRIFT:

500 g Bryggerbrød 25%
 1.250 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 % forblending bryggerbrød.

Også velegnet til baguettes, rundstykker og boller.

Velegnet til kold og langtidshævning.

NÆRINGSVÆRDI PR. 100 G

Energi:	1329 kJ/313 kcal
Fedt	1,5 g
heraf mættede	0,4 g
Kulhydrater	64 g
heraf sukkerarter	13 g
Fiber	5,9 g
Protein	8,4 g
Salt	8,4 g

INDHOLDSDEKLARATION:

HVEDEmel, knust HVEDE, dextrose, RUGskoldning, salt, BYGmaltmel, maltekstrakt af BYG, sukker, pulveriseret cellulose, surhedsregulerende middel (E330), aroma, melbehandlingsmiddel (E300), enzymer.

Henvendelse for yderligere informationer, kontakt konsulent fra Engelhardt.