

# Surdej Stykker

Bagt hvedebrød drysset med 3% rugmel og 3% durumhvedemel.

Varenummer: 10001343



Vi er bagere



Surdejsstykker med sej krumme og sprød skorpe. Kohbergs bagere følger surdejtrenden fra caféer og hipster-bagerier og har bagt disse surdejsstykker. De er rustikke med en dejlig sej krumme og får en lækker sprød skorpe ved opvarmning. Perfekt til din hjemmelavede BMO.

## Tilberedning:

Kan med fordel lunes 6-8 min. i ovnen ved 180°C, eller 4-6 min. i airfryer ved 180°C.

## Allergener:

Indeholder Glutenholdigt korn, Hvede, Rug, Spelthvedemel og Havre.

## Ingredienser:

Ingredienser: **Hvedemel** 55%, vand, **durumhvedemel** 3%, tørret surdej (**hvedemel**, surdejskultur) 3%, salt tilsat jod, fermenteret **hvedemel** 1%, **hvedegluten**, **rugmel**^ 1%, speltsurdej (**fuldkornsspeltmel**^, vand, surdejskultur) 1%, **havregryn**^, græskarkerner, solsikkekerner, tørtgær, røde quinoafrø, **havremel** 0,1%, maltodextrin, ristet **hvedemaltmel** 0,05%, karamelliseret sukker, melbehandlingsmidler (enzymer (**hvede**), E300). Drys: **rugmel** og **durumhvedemel**. ^Fuldkorn.

## Næringsindhold pr. 100 g

Energi:	Energi:1017 kJ/243 kcal
Fedt:	1,5 g
- heraf mættede fedtsyrer:	0,3 g
Kulhydrat:	45 g
- heraf sukkerarter:	0,6 g
Kostfibre:	2,6 g
Protein:	9,9 g
Salt:	1,7 g

## Detaljer

	Stk. pr. kolli: 6
	Vægt: 450 g.
	Nettovægt pr. kolli: 2700 g.
	Bagetemperatur: 180 °C
	Bagetid: 6-8 min.
	Antal pr. palle: 36
	Holdbarhed: 7 dage