Surdej Stykker

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

Varenummer: 10001343

Surdejsstykker med sej krumme og sprød skorpe. Kohbergs bagere følger surdejstrenden 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, tørgær, røde quinoafrø, **havremel** 0,1%, maltodextrin, ristet **hvedemaltmel** 0,05%, karamelliseret sukker, melbehandlingsmidler (enzymer (**hvede**), E300). Drys: **rugmel** og **durumhvedemel**. ^Fuldkorn.

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

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