

Produktinformation: CHIA RUGBRØD BOTTLE - 1L

Produktnavn	CHIA RUGBRØD BOTTLE
Varenummer	982207
Antal stk.	1 stort brød
Livsstil	Økologisk
Ingredienser	Knækket rug , groft dalarhvedemel , fuld-korns rugsur , (4,7%) chiafrø, rørsukker, ristet malt , stensalt.
Næringsindhold (pr. 100 g)	Energi 328 kcal / 1.373 kJ Fedt 3,4 g - heraf mættede fedtsyrer 0,4 g Kulhydrat 58,6 g - heraf sukkerarter 3,8 g Kostfibre 13,8 g Protein 8,9 g Salt 2,01 g
Bagevejledning	Find: Gær, vand, skål (min. 3 L), madfilm, bageform, viskestykke, stegetermometer. 1. Opløs 6 g gær i 6,5 dl koldt vand. 2. Tilsæt Bottle indholdet. 3. Rør sammen med en grydeske til grøden er ensartet. Skålen tildækkes med madfilm. 4. Grøden sættes til modning ved stuetemperatur i ca. 12 - 15 timer. 5. Dagen efter røres dejen godt igennem med en grydeske og kommes i formen. 6. Dejen sættes til hævnings i 30-45 min. tildækket med et viskestykke. (Små bobler dannes i overfladen, når rugbrødet er hævet tilpas). 7. Sættes i ovnen ved 260°C (ikke varmluft), skru derefter ovnen ned på 190°C. 8. Bages ved 190°C i ca. 60 min. 9. Brug gerne et stegetermometer, brødet er færdigbagt når brødet er 95°C i midten. 10. Brødet afkøles på en rist. Tips: Drys evt. brødet på toppen med sesam eller rugmel lige inden det sættes i ovnen. Tilsæt evt. lidt mørkt øl når dejen blandes sammen i stedet for vand. Fx. 3 dl øl og 4 dl vand

Opbevaring	Opbevares tørt og ikke for varmt
Holdbarhed	10 måneder
Affaldssortering	Flaske og prop genanvendes til lufttæt opbevaring af fødevarer m.m. Flaske og prop tåler opvaskemaskine
Producent	MultiMarketing A/S
Senest opdateret	18-06-2025